Szabó László István

DEMECSER A RÉTKÖZ GYÖNGYSZEME 2

Adalékok a Helyismereti Gyűjteményhez

Írta
Szabó László István

Közreműködött
Szabó Dániel
Szász Anikó

Kiadja
SZABÓ LÁSZLÓ ISTVÁN
2026

DEMECSER A RÉTKÖZ GYÖNGYSZEME 2

Adalékok a Helyismereti Gyűjteményhez

Kiadja: SZLI VILL TEAM
Kiadásért felel: Szabó László István
Copyright: Minden jog fenntartva!
Nyomda:Talpas Design
ISBN 978-615-00-8885-3

A Rétköz szigetein rejtőzködő falvak.....9

A mindennapi kenyerünk!.....10

A háztartás vezetése.....12

Házépítés régen.....13

Gabona termesztése.....18

A búbos kemence építése.....19

A hétköznapok kínja.....23

A tisztaszoba tabu vót.....25

A szeretet ereje.....26

A drótostót esete.....27

Éhinség a Rétközben.....28

Mesék a téli estéken (Mariska néni).....31

Juhtartás Demecserben (Bariló).....32

Az örök körforgás.....33

A pirosbetüs ünnepek a kalendáriumba.....34

Az uccabeliek kalákába dógoztak.....37

Ha gyön a tél.....38

Luca napi jókívánságok.....39

Ha majd elgyön a karácsony.....40

Ótán meg gyött a farsang.....41

Elkezdőttek a tavaszi munkák.....42

Hiedelmek és babonák.....43

A kereszténység a vallás, olvasás, mesék.....46

Hogy nézett ki a paraszthá̧z.....47

A Rétközi tájszólásrul.....50

Egy utazó visszaemlékezése és elmélkedése.....53

Élet a háború alatt.....54

Demecser felszabadítása.....54

Issza Alexandrovics Plijev altábornagy.....55

Hermann Breith tábornok.....55

Idézet a Pesti Hírlap 1944. október 20-i számából;.....56

Északi hadmozdulatok.....57

Gyönnek az oroszok.....57

A hírhedt „Plijev" és „Gorskov" lovaskozák hadtest.....58

Demecser a Kende nemzetség része.....59

Nevelni vagy legelni? ezt itt a kérdés!.....61

Demecser részei, amire még emlékeznek.....62

Gyerekkori imáink.....64

Kertész Erzsébet visszaemlékezése.....66

Milyen vót 200 éve a Rétköz.....72

Gyerekek vótunk.....73

Magyar Pál (várnagy) Demecseri birtokos.....74

Jegyzőkönyv Demecser, 1772. dec. 10.....75

Odescalchi Miklós élete.....77

Virágvasárnap a temetőn.....83

Az öreg zsidó korcsmáros titka.....84

Homokhalmok a Rétközben.....87

Amikor nagy vót a szükség.....87

Szappanfőzés és gyertyakészítés.....90

A Rétközi hordós káposzta savanyítása.....91

Oszt mi a hosszú élet titka?.....92

A Rétköz (b)irodalma.....94

A Rétség titkai.....97

Borsava (Borsóvá) várispánság.....106

Rétközi krónika.....107

Csak egy fürtszőlő.....109

A Demecseri akácerdő varázsa.....111

Régen az aratás.....113

Ahun a Tisza vót az úr!.....115

A demecseri pásztorok élete.....117

A földbe sülyesztett házak.....119

A Demecseri vándorló juhászok élete.....120

Az öreg suszter próféciái.....128

Hogyan tárolták a régi öregek a zöldséget?.....129

Bethemezés a Rétközben.....132

A híres cigány betlehem.....133

Amikor én még pulya vótam.....139

Dr . Nagy Dezső Demecser szülötte.....140

A Demecseri Weisz Tódor élete 1931-2020.....141

A Rétségi síkvíz története.....142

Szabó György a Nyíregyházi egyetem rektora.....144

A Demecseri pellengér.....145

Demecseri salétromfőzés.....146

Kemenesi Tibor emlékére.....147

Méhészkedés a tanyán.....147

Na igyunk egy pohárkával fiam.....152

A szőlőlugasban.....153

Nusi néni mondta….....153

Rétközi szólások mondások a szegénységről.....154

Családunk története.....160

Birtokosok a faluba.....160

A parasztember orvossága.....161

Öregapám mesilte.....162

Csikászok a Rétközben.....168

Inzsellér a tanyán.....171

Itt mindenütt a víz vót az úr….....173

Kocsisok, béresek, dohányosok fődje vót….....174

A Ticce a Tisza holtága.....175

Disznóvágás falun.....176

Önellátás a tanyán.....177

Gabona tárolás.....179

A kenyér szelés rituáléja.....180

A kenyérsütés a kemecében.....180

A munka télen.....181

Eszközök a tanyán.....181

A hétköznapok egyhangusága.....182

Nagyapa is szerette a bort!.....183

A kislábujunktúl a fejünk búbjáig.....184

Betegségek a tanyán.....185

A Rétközi iskola.....190

Felkészülés a télre.....193

Mit ettek az emberek?.....194

A kenyérsütés tudománya.....195

Ünnepi ebéd a tanyán….....196

Milyen vót az udvar?.....197

Mi az a kotu?.....198

A házat is maguk építették….....199

Hogy készült a vályog.....201

A kemenceépítés….....202

A kézművesség….....202

A tanyasi iskola.....203

Rétközi játékok.....204

Sokan vótunk kis házba.....205

A Rétközi erdő mező szépsége.....206

Az én szép falum.....208

A tanulás fontosságáról.....210

Kántor voltam a református templomban.....213

A föld szeretete a művelés szépsége.....215

Az én Nagyapám.....217

Gyula bácsi meséje.....218

A pletyka falun.....222

Boszorkányok a faluban.....225

A Rétköz emlékei.....226

Rétközi házak.....227

Ópium a vártanyán.....233

Pulveri Magda énekesnő Demecser szülötte.....234

Hősök emlékműve.....235

Kemen Deuecher elnevezés.....237

Iparosok a faluban meg a tanyán.....239

Oszt vótak a tanyán is bótok, meg mesterek?.....240

Orvosságot hun vettek?.....243

Milyen állatokat tartottak?.....245

Mariska néni meséje.....245

Eta nénitől hallottam.....247

A Sanyi bácsi bora.....249

A nagy árvíz Demecserben.....252

Negyven napig a koporsóba.....253

Az öreg bácsi emlékezése szerint.....255

Hát akkoriba betyárvilág vót.....256

Általam ismert Demecseri írók költők.....257

A rétköz flórája és faunája.....261

Utószó.....262

A Rétköz szigetein rejtőzködő falvak

Minden fele tenger vót, amíg a szem ellátott, a víz vót az úr. Csak a nagyobb dombokon vótak falvak, azok is mint parányi szigetek tüntek elő a vízbül. Amikor a Tisza nagyon megharagudott, csak csólnakon lehetett bemenni a faluba. Titokzatos rejtett világ vót régen, amikor a víz, a mocsarak, lápos uralták a környéket. Nem vót mindig ilyen szomjas a Rétköz. Sőt! Az Ecsedi-láphoz hasonlatos, a mai kisvárdai járás jó részét felölelő vizes, ingoványos terület nagysága megközelítette a 150 ezer holdat, és sokkal több vót ott a nád, a káka, mint a búza, vagy a kukorica. Aztán eljött az 1881-s év, amikor nekiláttak a hatalmas lápvidék lecsapolásához. Megásták a Lónyay-, majd a Belfőcsatornát, melyek levezették a Tiszába a vizeket, s az egykori Rétköz emlékét ma már csak az ősi patakmedrek, erek maradványai őrzik, mint a Szebecse, a Járat-ér, a Csenger, meg a Kis-Tisza, na meg néhány öreg ember, aki még oda született. De ha vannak rendes esők, akkor azért a régi láp még fel-felemeli a fejét. Elég néhány hét, s máris kibújik a vastag fekete földből a nád, a gyékény, meg a káka, és isten tudja honnan, megjelennek a vízimadarak is. Nemes kócsagok, szürke gémek, bakcsók, nádi rigók ricsajoznak a falvaktól távolabb eső mélyedések mentén, s azok egyik-másikában még az apró halak is fel-feltünedeznek. Fel-feltűnnek Kéken is, Demecserben is, mely a Rétköz déli részén fekszik, és most frissen esett hó borítja a fekete barázdáit. Jó nagy határa van, egy 1851-s feljegyzés szerint 4000 hold, melyből száraz lehet 2000 hold, a többit a Tisza árja borítja. Két évvel később már azt írja róla Fényes Elek, hogy 789 hold mindössze a száraz területe, míg a fennmaradó majd háromezer holdat feltételesen, vagy állandóan víz borít. Az embereket is főleg a víz tartotta el. Halászott boldog-boldogtalan. Legtöbbször olyan sokat fogtak, hogy kemencében sütötték a disznónak is. vót olyan halászat, mikor a falu huszonnégy nagy szánkóval fogott. Nyáron is hasonló vót a helyzet. Akadtak időszakok, amikor se megenni, se eladni nem bírták, ilyenkor bizony rájuk romlott a tömérdek hal, amit aztán lehordtak a kertbe, s ráhajtották a csürhét, vagy egyszerűen beásták trágyaként a földbe. De nem csak a hal vót sok – a nadály is. Ez a manapság már-már megvetett állat régen ott vót majd minden

házban. Az ablakba tett befőttesüvegekben úszkáltak, s várták, hogy segíthessenek a vértolulásos betegeken. Nagy pénzeket adtak értük, vitték a nadályosok a messzi városokba, Nyíregyházára, Debrecenbe, de még Ungvárra, Kassára is. A szomszédos ibrányiak még imádságot is költöttek hozzá: „Istenem, add, hogy foghassak sok nadályt, Vehessek rajta egy kiló köleskását!" Ahol persze láp van, meg mocsár, bőven terem a monda is, meg a rege is. Kéken például van egy domb, Királyhegy a neve. Azt tartják róla, hogy amikor Senye Sunya Sebestyén király a besztereci várat el akarván foglalni, a Tisza áradása miatt seregét a Királyhegynél tovább nem vezethette, itt tábort ütött. Innen serege egy részével csónakokon indult tovább Beszterecre, de útközben nagy vihar támadt, a hajói elmerültek, emberei pedig a vízbe fulladtak. Pesty Frigyes majd kétszáz éves krónikája szerint a király a tó egyik zugába menekült, de további sorsáról már nem ír semmit. Hogy aztán tényleg létezett-e ez a Senye Sunya Sebestyén király, nem tudni, de az tény, hogy Kéket sokáig kéklábúaknak is mondták, mert egy helyi monda szerint az ottani halászok egyszer egy kék lábú aranyasztalkát emeltek ki a vízből. Talán éppen a Királyhegy melletti Királytóból, ahol ma már persze jóféle rétközi káposzta terem, de sok kéki még reménykedik, hogy előbb utóbb ahhoz a kéklábú aranyasztalhoz tartozó székek is előkerülnek egyszer. Az se lesz baj, ha nem lesz kék a lábuk, csak a többi rész legyen arany.

A mindennapi kenyerünk!

Sokat imádkoztunk, hogy a jó Isten a mindennapi kenyerünket megadja nékünk, hogy erőt és egészséget adjon a sok munkához. Az egyszerű és gyors ételek vótak a mindennapi ételek, mindég ahhoz nyultunk amink vót, oszt abbul csináltunk valamit a családnak. Gyakori vót a lebbencs leves, a köménymagleves mert gyorsan elkészíthető vót oszt bírtunk tüle dogozni.
Ünnepnapokon a tőltött káposzta vót a sláger. Az ünnepek vagy nagy alkalmak - karácsony, húsvét, névnap, lakodalom - egyik elmaradhatatlan fogása, főleg ha vendég is várható vót a házhoz. olyankor a gazdasszon kitett magáér, oszt finom gombapaprikást csinált nokedlivel, vagy tőtöttpaprikát tengerikásával vagy szőlőlevélbe is tőtöttük a tengerikását. Aminek szezonla vót az következett. A káposztaleves vagy a hamisgulyás majd a

paradicsomleves, görcsleves vagy ahogy sokan ismerik, kötött tészta leves. Amég vót krompé addig minden abbul készült. A krompéleves, a paprikáskrompé (macsánka) vagy a labcsánka slambuc(öhöm handabakáré), rakottkrompé, héjába lerbe sült krompé, petrezsejmes újkrompé, tört krompé vagy főzelék, sztrapacska vagy nyögvenyelő. Amikor a paszuly mán szemesedett, akkor a szemesbableves, főzelék, törtpaszuly jött. Ritka lakalmakkor még pörköptöt is ettünk. Ha a pulyák halat fogtak halászlé vót az ebéd, meg sült paprikáshal. Vót itt minden somlóigaluska, kaproslángos, csörögefánk, A káposzta beérett következtek a káposztás ételek főzelékek, levesek, törtött káposzta, savanyú káposzta, párolt káposzta, kolozsvári káposzta. Ha nem vót más akkor a tengerihez nyúltunk, tengerikása, cinke, puliszka, mále, lepény(prósza), tócsni vagy tarkedli. Sütőtök, főzni való tökbül tökfőzelék, töklotyó.Ha jött a nyár jött a paradicsom leves, a kovászos uborka, a tőtöttpaprika, a lecsó. Ahogy értek a gyümölcsök szaporodott a munka vele, bodza, csipke, szeder, málna, szörp készítése, ebédre meggycibere vagy gyümölcsleves, desszertnek birsalmasajt. Nagymamámnál a húsleves, a petrezselymes újkrumpli és a főtt hús mellé birsalma befőttet kaptunk egy pohár bodzaszörppel és utána meggyes piskóta vagy csőröge esetleg palacsinta vót a desszert. rizskása rizskó rizsfelfújt vagy bejgli, kürtöskalács, linzer. Az udvaron állt egy kemence ott sült a finom kenyér, a kaparó, a kenyérlángos. Az alacsony ágasfa árválkodott a konyhakertben, odaakasztotta Nagymama a cserépedényeket, csuprokat, csészéket, később mán csak a megfáradt madarak pihentek meg rajta. Arrébb nyárikonyha vót, amit azóta elbontottak. Húsvétra az asztalra főtt sonka, kolbász, édes kalács, főtt tojás és sárga túró került. Ha főztünk lekvárt, akkor jött a mocskostészta (pirított tészta), a lekváros vagy túrós derelye, aranysárga prézlibe forgatva vagy "pucéran" egy kis pirított, darált dióval és tepertővel. Megszórhatjuk porcukorral, a lehetőségeknek csak az ember ízlése szab határt. A laska a pászka a juhászok kedvence vót, mert sokáig elállt. Feleségem Tarpai, és náluk ismertem meg a tarpai rétest és a kemencében sült tarpai porlós kalácsot.

A háztartás vezetése

Az asszony vezette a háztartást, nevelte a gyerekeket, és a ház körüli teendőket is ellátta. Sok vót a munka, több mint ami belefért egy napba. Az anya vót a család szíve, lelke, aki összetartotta a családot.Régen, amikor még több generáció élt együtt, a nagymamák is be tudtak segíteni a mindennapi teendőkbe. Mosóteknőben, vagy a folyóparton tisztították a nők a szennyest. A disznóvágásból maradt zsírból készítettek szappant, azzal dörzsölték, csapkodták a ruhákat, amíg olyan fehérek nem lettek, mint most. A kútból húzták fel a vizet -, így a sparheltre téve melegítették a mosáshoz, fürdéshez. Szénnel, parázzsal töltött vasalókkal vasaltuk a ruhákat, de az ingeken, nadrágokon, ruhákon mégsem vót gyűrődés vagy folt. Mángorlót is használtak a vászonruhák kisimítására: a ruhát nyújtófára tekerték, és a mángorlóval görgették. A főzésnek kellő időt szenteltek, az alapanyagok frissek vótak, és kevesebb fűszer kellett az ételekbe, mert a zöldségeknek és a húsnak is meg vót a maga zamata, ezt én is tapasztalom a vasárnapi ebéd során. Nagyanyáink úgy nyújtották a rétest, mintha a tudást már az anyaméhben magukba szívták volna, fáradhatatlanul dagasztották a kenyeret, és gyúrták a kalácsnak valót. Mosogatáskor még én is használtam gyerekkoromban hamut, homokot és csutkát, amivel ledörzsölték a legmakacsabb szennyeződéseket is. Ha főztünk krompét vagy paszulyt, annak levét kihűlve a disznók moslékába keverték -faluhelyen semmi nem ment kárba. Több generáció élt együtt, így a nők tudtak egymásnak segíteni: amíg az anya a gyerekekkel foglalkozott, a nagymama megfőzött, vagy megsütötte a süteményt, de fordítva is működött a feladatmegosztás. Minél kisebb a ház annál nagyobb a szeretet. A takarításban is felosztották a munkát, ami a döngölt padló felsúrolásánál nagy könnyebbséget jelentett. Tény, a nagy család több konfliktus forrása is lehet volna, de annyi munka vót hogy nem vót idő vitatkozni. Vidéken az állatokat is gondozni kellett, és bár a nehezebb fizikai munka a férfiaknak jutott, a nők is kivették a részüket a ház körüli teendőkből. Az udvart minden nap felseperték, etették a tyúkokat, kacsákat, szárnyasokat, sokan a fejésbe is besegítettek, de a veteményes és a kert gondozása is a

nők feladata vót. A gyereknevelés talán annyiban egyszerűbb vót, hogy régen a gyerekek egymással játszottak, vagy együtt dolgoztak a szülőkkel. Lefoglalták magukat, levezették az energiájukat napközben, a szabad levegő pedig megtette jótékony hatását, kellemesen elfáradtunk estére.
Ha iskolába mentünk néha, mert nem mindig engedtek, ha sok vót a munka nem mehettünk, vót iskolatáskánk, amiben vót tolltartó, tinta, ceruza, könyvek na és persze a régi, kék és piros füzetek, amiket érdemes vót bekötni, nehogy a tanár megrójon minket a szamárfülek miatt. A tehetősebbeknek vót uzsonnás doboz. A ruhák tisztán tartására és arra, hogy ne lehessen különbséget tenni szegény és tehetősebb családból származó gyerekek között, tökéletes megoldás vót az egyenruha és az iskolaköpeny, ami műszálas vót és kék, a tornaruha neylon vót és kényelmetlen, a fiuknak klott gatya fehér atléta.

Házépítés régen

Olyan erősre építeték. Hogy a viharos Kassai szél se tudott belekapni. A tudást az öregek adták át a fiataloknak, apáról fiura szállt az ösmeret, aki majdan apaként, megfáradt öregemeberként újr továbbadta a tudást. Az összetöpörödött gyenge öreg ember ült egy sámlin és mondta a hatalmas erős embereknek, hogy mit hogyan csináljanak. Azok a bivaly erős emberek, olyan tisztelettel és áhitattal itták az öreg szavait, mintha magát Krisztust hallgatnák. Nagyszüleim vályog házában éltünk és boldogok és egészségesek vótunk. Régen őseink is abból gazdálkodtak, ami közvetlen környezetükben a rendelkezésükre állt. Ha erdőben éltek, akkor fából, ha sziklás, hegyvidéki vidéken, akkor kőből építkeztek, a kies, ártéri területeken pedig gyakran a földből nyerték ki az alapanyagot, ahogy ezt az alföldi vályogházak esetében tették. Ennek ellenére nem egy kezdetleges építkezési módról beszélünk, az évek alatt jól kiforrta magát, és a magyar vidéket járva számos változata máig megtalálható. vót, hogy az agyagot szalmával keverték, és azt egymásra rakva rakott vagy fecskefalnak nevezték, aminek aztán az oldalát az ásóval szabták méretre. Egy másik változata a paticsolás, amikor a fonott vesszőre kenték fel a szalmás vályogot, ebből állt össze maga a fal. A vert fal esetében zsaluzatot készítettek, ebbe tették bele a földes anyagot, amit aztán

tömörítettek, ezen kívül téglát is készítettek belőle, ekkor egy formába tették bele a vályogot. Ezt a földből kiemelt agyagot legfeljebb homokkal kell egy kicsit módosítani, szalmával vagy valamilyen növényi törekkel megszilárdítani, ami aztán a napon megszikkadva alkalmas falazóanyagnak. Emellett nemcsak falazatként, hanem padlóként is használható, ezt hívjuk döngölt földpadlónak, illetve a padlástéren különböző növényi anyagokkal, kukorica- vagy napraforgószárral vegyítették, ez a sártapasztás. És ki ne hagyjuk a belső téri vályogvakolást, ami a falat, a belső tér páraszabályozását képes szinten tartani. Ekkor még nem vizsgálták az anyag hőszigetelő és egyéb tulajdonságait, de az élet bebizonyította, hogy az ezekből épült ingatlanok akár több száz évig is kiszolgálják az embert. Sajnos a városok elcsábították a falusi fiatalokat, az emberek otthagyják vidéki házaikat, és beköltözzenek a városba dolgozni, mert a nagy gyárak, így a munkalehetőség is ezeken a helyeken összpontosult, míg ezzel egy időben a tanyasi, falusi kis házak halálra ítéltettek. Az így támadt elvándorlási hullám pedig szép lassan véget vetett annak a gyakorlatnak, ami nagyszüleink idejében még virágkorát élte. Attól még paraszt maradsz hogy városba költöztél fiam. Mondta öregapám igen bölcsen. Nincs már összefogás, mint régen a faluban. Együtt építették fel a házakat, ami akár egy hónap alatt megépült, így mindenféle anyagi befektetés, hitel és egyebek nélkül jutottak fedél alá. A mai korban már megszűntek a faluközösségek, a nagycsaládi összefogás. Meglehet, hogy Magyarországon még újdonságszámba megy, hogy valaki egy vályogházban tervezi leélni az életét, már 20-30 évvel korábban felösmerték, hogy a vályog egy korszerűen előállítható és jó építőanyag, környezetbarát, így az elbontást követően nem szennyezi a környezetet. Magas alapra kell építeni a vályogházat, a talajvíz és a belvíz miatt. Az új házaknál már természetes, hogy készítünk alapot, kiemeljük a lábazatot és nagy tetőkinyúlást építünk. Úgy szokták ezt mondani, hogy nagy kalapot és nagy csizmát kell a vályogházaknak biztosítani. A vályog ugyanis úgynevezett élő anyag, ami a párát és a nedvességet szabadon hagyja áramolni a külső és a belső tér között. Így a jól szigetelő, de párazáró tulajdonságú hőszigetelő anyagokkal, vagy a hőszigeteléshez használatos ragasztóval ez a lélegezés megszűnik, a pára feldúsul a szigetelés mögött, és penészedés keletkezik. A pára feldúsulása a téli fűtés kimaradásából is adódhat, ezért egy

ilyen ház úgy marad leginkább élő, ha életvitelszerűen, nemcsak hétvégente vagy szezonálisan, például egy szőlőszüret erejéig élnek benne, hanem a hidegben fűtik és állandó gondját viselik. Gyakori tévhit, hogy a vályog jó szigetelő; nem téve hozzá, hogy a hőszigetelés és vízszigetelés eltérő tulajdonságokból erednek. A hőszigetelés ellenében viszont jó hőtartó. A hőtartás a tömegtől függ, tehát minél nagyobb tömegű egy építőanyag, annál tovább tartja magában a meleget illetve a hideget, és így időben elnyúlik a hőleadás, hőfelvétel. A penészedés mindig nedves felületen jelenik meg, ott ahol leghidegebb a felület, ezek az úgynevezett hőhidak. A vályogházakhoz is társíthatók hőszigetelő anyagok, ugyanúgy természetes anyagokból, például farostból, fagyapotból, nádpallóból vagy könnyű vályogból készült hőszigetelők, amivel korszerűsíteni lehet a régi házak hőszigetelő képességét. Sajnos sok faluban a korábbi vályogvető gödröket kis tavakká formálták a belvizek, vagy éppen azokat építési törmelékkel, szeméttel töltötték fel. Elveszett a környezettudatos építőanyag. A modern építőanyagok kapszulaként zárnak el a külvilágtól, porát belélegezzük egy életen át, károsítva tüdőnket, torkunkat. Míg a vályog ún. élő anyag vótából fakadóan egy egészséges, 50-55%-os beltéri relatív (a hőmérséklettől függő telített páratartalomhoz viszonyított) nedvességtartalmat biztosít, ezért nem szárad ki a torkunk, túl nagy pára esetén pedig a penészedést elkerülendő kifelé leadja a felesleges nedvességet. Vályogvakolattal, vályoggelettel egészséges belső levegőt tudunk biztosítani.Nagy a fejlődési lehetőség a növényi szálak, könnyű szilikát anyagok kis mennyiségű vályoggal történő összekeverésével. Ezt az összetételt könnyű vályognak nevezzük, mely kiváló hőszigetelő tulajdonságokkal rendelkezik, kitöltő falak, válaszfalak építésére, utólagos belső hőszigetelésre is alkalmas. Nagy nyomású présgéppel teherbíró vályogtégla is előállítható. Az egészséges életmód szemléletének elterjedésével egyre többen fordulnak a természetes és egyben környezettudatos építőanyagok felé. Az építőanyag lobbyban érdekelt bankok, és a biztosítók nyomására diszkriminálják a vályogot, mert akkor ki venné meg azt a sok égetett cementes építőanyagot, amit gyártanak. Dédapáink , nagyszüleink hosszú kort éltek meg, pedig vályogházakban éltek. Ne hagyjuk félrevezetni magunkat. A vályog igenis kiváló építőanyag, minőségi és egészséges házak készülnek belőle. Én ma is abban élek. Sárvól vert házak vótak.

A házak nyugati kelti irányba általk. A tanyának nem ástak alapot, és az alsó falrétegben sem helyeztek el valami különleges szilárd anyagot. A talaj felszínét fafurkókkal egyenletesen jó keményre döngölték, majd erre kezdtek építeni mindenféle szigetelés nélkül, de a föld tömörítése miatt nem nedvesedett át az épület. A tájolás után a padlószinten kijelölték a tanyaház beosztását. Az alig 9 méter hosszú főépület két részre tagolódott: a szobára és a füstös vagy szabadkéményes konyhára. A hagyományos tanyaházak hossza 9 és 13 méter között vót. Ezek háromosztatú épületek vótak. Egy tető alatt húzódott meg középen a konyha, balra a szoba, jobbra a kamra. Ezek kivétel nélkül egyszoba-konyhásak. (A többi helyiséget a később épített külön épületekben alakították ki. Bármilyen típusú vót is a főépület, a szabadba, vagy később a zárt eresz alá nyíló ajtót a konyha falában képezték ki. A tisztaszobának egyetlen egy tanyánál sem építettek az udvarról nyíló bejáratot. Ezt a helyiséget mindig a konyhán keresztül lehetett megközelíteni. Hajdan vertfalú, cölöpszerkezetű tanyákat építettek. A sarokba és az épületvégek közepén, a födémet tartó mestergerenda alátámasztására - együttesen tehát 3-3 -, míg az oldalfalaknál 2,5-3 méter távolságra több, a padlásszintig felnyúló, 8-10 centi átmérőjű „cölöpöt” úgy ástak az alapba, hogy alsó végük 35-50 centiméter mélyre került a padlószint alá. Részben ez alkotta az épület cölöpvázát. A házakat kiemelkedésre építették. A cölöpépítkezés fontos szerepet játszott a gyakori árvizek idején. A kiöntés hírére a gazda a tanya helyiségeiből a padlásra hurcolta minden holmiját. Vót ott rokka, guzsaly, szövőszék, ezek a textilfeldolgozás legfontosabb eszközei; a guzsaly, a rokka és a szövőszék vótak, amelyekkel a növényi (len, kender) és állati (gyapjú) nyersanyagokból fonalat, majd vásznat készítettek kézzel és szövőszékkel. A fonás ősi, egyszerű eszköze, amelyre a megkészített len- vagy kenderrostot (kócot) kötözték. Vót álló guzsaly, amely a rokkához kapcsolódott, vagy kézi/székes guzsaly, amelynél a fonó aljára ráültek, így a szerszám stabilan tartotta a laza szálat. Nagyamamaát még én láttam ahogy használja. A rokka lábhajtású szerkezet, a rokka egy fejlettebb, kerekes fonóeszköz, amely egyszerre sodorja a fonalat és tekercseli fel a csévére, a használója a lábával hajtja a pedált, ami forgatja a nagy kereket, így a kezek szabadon maradnak a szál egyenletes húzásához és

adagolásához. A víz kimosta ugyan a falakat, de az épület cölöpszerkezete szilárdan tartotta a födémet és a tetőzetet. Az ár visszahúzódása után a kidőlt falakat újra felhúzta, később vályogtéglákkal berakta, és kiszáradása után ismét beköltözködhetett a tanyába. A cölöpök lerakását követően, az építendő falak mindkét oldalán zsaluzatként egy-egy hosszú palincsot, deszkaszálat állítottak föl. A zsaluzat merevítésére a deszkák külső oldalánál ideiglenesen olyan hosszú rudakat vertek a földbe, amilyen magasra akarták a falakat felhúzni. (A födém fölött még általában 40-50 centiméter.) Az épülő fal hossztengelyére merőlegesen az egymással szemközt álló merevítő rudakat felül összekötötték; ezáltal érték el az egyenletes falvastagságot. A fal függőleges megépítését a szemmérték alapján bevert merevítő rudak biztosították. A palincsokból (deszkaszálakból) készített 60 centi széles zsaluzatba hordták a fal építőanyagát. Amikor az egymásra rakott rétegek elérték a palincsok felső szélét, e deszkaszálakat feljebb húzták, és ismét hordták közéjük az építőanyagokat. Ez a folyamat mindaddig tartott, amíg a fal el nem érte a kívánt magasságot. Vert sárfalakat csináltak, anyaga föld, a nád vagy szalma és a víz vót. A jól ledöngölt „alapra" egy sor nedves, agyagos földet terítettek, többnyire a sírkútból, amit ezáltal egyre nagyobb méretű gödörré növeltek. A földrétegre jött egy sor nád vagy szalma, attól függően, hogy melyik vót kéznél, vagy melyiket részesítették előnyben. Ezután ismét egy réteg földet hordtak rá, majd meglocsolták. A következő részt csak akkor kezdték ráépíteni, mikor az előzőek kissé megszikkadtak, de még szívósak vótak. Egy „terítés" magassága 28 cm. A zsaluzatba nem szalmával vagy náddal előre megkevert földet raktak, hanem a fal szilárdságát fokozó szalmát vagy nádat döngöléssel verték a földbe. Az oldal- és közfalakat együtt rakták. Vagyis a tanya minden fala egyszerre készült. Ez sokkal erősebb vót mint a fonott kerités szerű fonás, amit vecsapkodtak sárral, de a mellékélpületek gyakran csak így készültek. Az ajtók és ablakok helyét az építés során kihagyták. Amikor elérték a nyílások felső szélét, deszka- vagy pallóáthidalást alkalmaztak. Ezekre építették tovább a falat a rések és nyílások felett. A külső- vagy oldalfalakba a mestergerenda magasságában, hosszanti irányban, a padlóvonallal párhuzamosan, a födém megerősítésére és a cölöpszerkezet összekötésére gerendákat építettek be. Az elkészült 60 centi vastag falak 2- 3 méter magasak vótak. A kész falak tetejére, középre

került az épület teljes hosszát átívelő nagy-, mester-, fő- vagy tartógerenda. Ez általában négyzetes keresztmetszetű, 12x12 colos, mindkét végén és a közepén egyforma átmérőjű, súlyos gerenda vót, amit négy férfi ereje és ügyessége emelt a helyére. A főgerendára egyenlő távolságba, keresztbe rakták a fiók- vagy kisgerendákat. A mester-gerenda és a keresztbe ráfektetett fiókgerendák végeit a falba függőlegesen épített cölöpök és a padlóvonallal párhuzamosan fekvő gerendák tartották. A vázszerkezet érintkező részeit erősen rögzítették: faszeggel összeszögelték vagy összekapcsolták. Ezután a födém gerendavázát náddal lefedték, majd fél sukkos földdel leterítették. A fél sukknyi távolságot az ököl és a rá merőlegesen kinyújtott hüvelykujj együttes hossza jelentette. A nádra szétterített fél sukkos földet nem döngölték le, hanem elegyengették, majd polyvás vagy törekes sárral letapasztották. Ezzel elkészült a födém, a tanya „lepadlásolásának" első része. Végül a falakat kívül-belül polyvás, illetve törekes sárral betapasztották.

Gabona termesztése

Népszerű vót a rozs meg az árpa mert igénytelen vót. Akkoriban nagy területen vetették. Az ember óvatosan összemarkolta a lábon álló szálakat, és sarlóval vágta el a föld felett. A felesége gondosan kévékbe gyűjtötte. A cséplést nem bízták a lóra vagy a cséphadaróra, hanem az asszony maga verte ki a szemeket egy sulykolófával, vigyázva, hogy a hosszú szálak el ne törjenek. A rozsszalmát gondosan eltették, mert ebből készítették a tanya zsúptetejét. A tetőt vagy szalmával vagy náddal fedték be. A tanya két végét a faltól a zsúptetőig bedeszkázták és valamelyik végén lengő deszkaajtót hagytak, amit kívülről odatámasztott, egyágú létrával lehetett megközelíteni. A tanya ezzel tető alá került, és védve vót az időjárástól. A falhúzás során kihagyott üregekbe berakták az összeácsolt fatokokat, „bekötötték" a falba, majd felszerelték rájuk az ajtókat és az ablakokat. Miután az épületen a tapasztás megszáradt, fehérre meszelték. Kívül, mintegy 40 centi magasan kormos mésszel elhúzták a „faltüvit". A festéket maguk készítették. Két-három kéve ízikszárat meggyújtottak. A száraz ízik nagy lánggal égett. Amikor teljesen átparázslott, egy vedérbe rakták és vízzel lelocsolták. A kukoricaszárból készült szenet

apróra zúzták, és a vedérben 1/3 rész oltott meszet tettek hozzá, amivel egyenletesen elkeverték.

A búbos kemence építése

A kemencerakást is együtt végezték. Már az építkezés közben gondoltak arra, hogy a szomszédoktól, jó ismerősöktől összegyűjtsék a cserépdarabokat, és kupacba rakták, mert a kemencének ez lesz a legfontosabb építőanyaga. Először a kemence száját alakították ki a konyhában, a helyiség fél hosszát átívelő szabad-kémény megépítésével. A szabadkémény tulajdonképpen egy nagy kiterjedésű kürtő vót, olyan, mint a kovácsműhelyek „kohócskája" fölé épített elszívó. Ez a széles kürtő a padlástérben kéménnyé szűkült. A kéménynek mind a négy oldala 60 centi széles vót, és egy-másfél méter magasra emelkedett a tetőzet fölé. A kürtő falába erős rudakat építettek. Ezekre akasztották a sonkát, kolbászt, szalonnát, oldalast és a csülköt füstölődni. A kémény vót tehát a füstölő is.
A szabadkémény alsó, kürtő részét úgy készítették el, hogy vékony lécekből összeállítottak egy, a kürtő alakjának megfelelő favázat. Ezt a födémbe és a közfalba jól beerősítették, majd kívül-belől betapasztották, lesimították és fehérre meszelték. A faváz itt mindvégig megmaradt a tapasztás alatt. A szobában pontosan meghúzták a kemencealap körvonalát. A keleti tájolású tanyaházakban a kemence minden esetben a konyha és az épület hátsó, nyugati fala közötti sarokban állt; míg a délre tekintő tanyaépületnél a konyha és a szoba északi fala közötti szögletben helyezkedett el. ezután a szobába hordott a kemence területére 60 centi vastag száraz földet alapnak, és ledöngölte. A tanya hátsó fala és a kemence között, a padka magasságában, azzal folytatólagosan egybeépítve, 60-70 centi széles részt is feltöltött, ez vót a kuckó; később, amint a család szaporodott, a kisebb gyerekek éjszakai pihenőhelye. A hátsó fal mellett, az ágy és a kemence között még egy fekvőhely húzódott. Kisebb, fabakra szögezett, lécvázas vacok vót ez - a kint tartózkodó családtagok számára -, amit dédapám hevenyészett össze. Az ágy és a vacok előtt támlásszékek álltak. A konyha felőli, hátsó szögletben a szobát a mennyezetig uraló, köcsög alakú búbos domborodott, amelynek körben „padkája" vót, és ha télen ideültünk, odavethettük hátunkat a kemence befűtött oldalához. A kuckó nagy vót; nyáron vesszőkasban, tiszta, vasalt,

fehér kendővel letakarva, itt rejtőztek a hat-, nyolc-, tízkilós, „felvágott héjú", ropogós házikenyerek, amiket dédanyám sütött. A kuckó fölött, a falon egy piros rózsákkal díszített, régi fogas függött, rajta néhány nagykabát és fekete kalap. Télen, amíg kisgyermek-unoka tartózkodott látogatóban a tanyában, éjszakára a melegebb kuckóba húzódott aludni. Az alapot körben 30-40 centivel szélesebbre hagyták, mint ahogy a kemencetest alsó része kezdődött, ezzel a padkát rögtön kiképezték. A sírkútból a vertfalak felépítése során annyi földet ástak ki és olyan mélyen, hogy az alsó rétegekből agyagot szedhettek. Ezzel a sárgászöld, zsíros tapintatú, nedves agyaggal kidöngölték a kemence alapját. Az agyag a begyújtások során kőkemény cseréppé égett. Később, amikor néhány évtized múlva felújították a kemence fenekét, már téglákkal rakták ki. Vékony lécekből a búbos kemence ismert gömbölyű alakjának favázát készítették el. Hasonlóan jártak el, mint a szabadkémény kürtőjénél. A léceket sűrűn, kb. 10 centi távolságra rakták egymástól. A felfelé keskenyedő, köcsög alakú kemenceformát, a tetején kiszélesedő vastag peremmel, nagyon kedvelték a tanyákon. Szögletes, különösen szögletes lekerekített élű „sifon kemencéket" csak később és ritkábban építettek. Az első kiéhetéskor elégtek a z apró lécek, de a kiégett agyag már mint egy harang egyben vót, nem kellett neki merevitő. A kemencetest favázát felállították az alapra. A váz köré 8-10 centi vastagságban, sárba rakott cserépdarabokból megépítették a kemence falát, majd kívülről betapasztották. A kemence tetejére keresztben, sűrűn, vastag, nehezen elégő vasrudakat - kocsiráf darabokat - fektetett. Erre szintén egy sor cserépdarabka került, majd letapasztották. A beépített faváz a tüzelés során előbb elszenesedett, majd kiégett. Ótán egy vékonytestű gyerek bemászott a kemencébe, és belülről is kitapasztotta. Az épületnek már csak egyetlen fontos része hiányzott, a földes padló. Valamennyi helyiség alját lapáttal egyenesre nyesték, majd polyvás törekkel felhintették. Ezután meglocsolták és furkóval ledöngölték. Gyakori vót, hogy a frissen elkészült, laza padlót úgy „döngölték le", hogy hét végén meghívták a környező tanyákból a fiatalságot táncolni, és énekszó meg citerakíséret mellett, tizenhat, húsz láb egész éjszaka verte, tömörítette a földet. Kiszáradás után a felső réteg megrepedezett. Akkor az asszony friss ló- és tehéntrágyát gyűjtött, majd a szobába vitt belőle egy lapátnyit. Lerakta a fődre, vízzel felkavarta és cirokseprővel szétmázolta, gondosan teletömködve ezzel a

masszával a repedéseket. A mázolást félig száraz állapotban tiszta homokkal leszórták, s az beleragadt. Még egy jó hét következett, nyitott ajtók és ablakok mellett. Ezalatt a helyiségek kiszáradtak, és beköltözhetővé vált a tanya, elszállt a szag is. A melléképület az állatoknak ótán csinálták. Az istálló és a disznóól falait is sárbul csinálták, de fonták 3-4 cm hosszú rudakbul, amit sárral betapasztottak. A tetővel késlekedtek, mert az ól elé kifutót, aklot eszkábáltak a kimaradt dirib-darab deszkákból, hogy legyen végre helye a gunyhó mögött kipányvázott malacnak, amit télire meg akartak hizlalni. Amíg az ember az állatszállásokkal bajlódott, az asszony az aprójószágra gondolt, és a kialakuló udvar végében nekilátott a kerekólak elkészítéséhez. Először is a csirkenevelés céljára csinált egy kisebb kúp alakú ólat, amelynek a falát ízíkszárból sátorszerűen összerakott váz alkotta, amit kívülről sárral betapasztott. Ezeket a kerekólakat segítség és szerszámok nélkül, a kéz teremtő erejével és ügyességével mindig az asszonyok csinálták. Egy-két éves rövid élettartamuknak megfelelően, a csibék és jércék ideiglenes szálláshelyének tekinthetők. De nemcsak csinált, hanem épített, maradandó kerekólra is szükség vót. A férfi egy méter hosszú madzag két végére vessződarabokat kötött. Az egyiket a földbe szúrta, a másikat, mint valami nagy körző írószárát, a feszesen tartott zsineg mentén a földön kör behúzta, és kirajzolta az ól szabályos kör alapját. A polyvás sárba rakott vessző jó szolgálatott tett. A férfi segített az asszonynak felépíteni a kerekól felfelé keskenyedő, csonkakúp formájú falát, amit belülről a közepén sárlécekkel két szintre osztottak és letapasztottak. A fal tetejére keresztbe akácrudakat fektettek, majd gazzal kúp formára felpúpozva befedték. Az ól alsó részébe az anyakoca kerül. Mivel az építmény mindenütt kerek, a kismalacokat nem tudja szögletbe szorítani, agyonnyomni, és ha vész nem jár közöttük, valamennyi felnevelődhet. Vót hogy ízíkszárral fedték be az ólat, ezt híjták górénak. Az építkezés során furkókat, ásókat, lapátokat, kapát, tetővarrótűt, szekercét, fűrészt, locsolót, vödröt, korsót, ácskapcsokat, szögeket, köteleket, madzagot, drótot, fejszét, éket, gyalut és vésőt használtak. Ami ezek közül a gazdának hiányzott, azt hozott az a szomszéd vagy a koma, vagy barát, aki éppen az építkezésnél segített. Végül, de nem utolsósorban, a tanya építéséhez, amikor a legtöbben vótak, felhasználtak öt-hat pár „kezet", ami a legfőbb „szerszám" vót. Áldott a sok kéz, mondta

nagymama. A tanya falainak és földjének kiszáradása után végre beköltözködtek. Azzal, hogy a tanya helyiségei megteltek lábcsoszogással, gyereksírással, kacajjal, fohásszal, sóhajjal - a parasztember környezetében a cserépedények mellett, a természetes anyagokból épült tanya a legemberszabásúbb - „lelket leheltek" az addig holt épületbe, és ettől kezdve velük együtt élt a tanya is: a teremtés befejeződött. Ahun sokan vannak nagyobb a szeretet. Bútorra nem vót pinz, másra se. Csak ahhoz vót erejük, hogy a hulladék deszkából két vackot eszkábáljanak, és egy faszamarat a kisgyerek számára. A faszamár a gyermek fekvőhelye vót, és őutána a kisebb testvérei örökölték, a nagyobaknak meg dikót csibált öregapám. Az asszony vacokágya a fal mellé került, úgy, hogy a kuckótól méternyire állt a vége. Ezután a kuckó széle és a vacokágy vége közé vékony, erős léceket raktak sűrűn áthidalásul. Erre rossz zsákdarabokat, pokrócot helyeztek, és ráfektették a gyereket, fejjel az anyja lába felé, míg a talpa a meleg kuckóba ért. Erre mondták aki nagyképü vót, hogy megjácca magát, otthon me g a sütőbe alszik. A szükségfekhelye a fabakra szögezett lécvázas vacokágy vót. A beköltözködés, elrendezkedés, a tanya birtokbavétele után, amikor a szerszámokra már nem vót szükség, azok az istálló egyik szögletében kaptak helyet ideiglenesen, amíg az épület végében a következő év tavaszán fel nem húzták az akácrudakon álló színt. Mert a szerszám nem ázhatott el, nagy becsben vót tartva. Az istálót kellett gyarapítani igavonó állattal, tehénnel, disznókkal és aprójószággal; nemkülönben a földhöz is szükséges vót ragasztani két-három évenként egy-egy darabkát, mert a több termés előfeltétele annak, hogy az egész gazdaság fejlődjék. Persze áldott a sok kéz, úgy hogy a megfelelő gyermek áldás is fontos vót, mivel nagyapám dohánt termesztett, ahhoz meg kell a dolgos kéz. Idővel a tanya végébe - akár a fecskék az előző évi régi fészekhez - egy épületrészt ragasztottak, kis szoba-konyhát, ahol a fiatal párok, a gyerekekkel gyarapodó új családok elszorongtak addig, amíg az öregek halála után, beköltözve a tanyaházba, kényelmesen el nem helyezkedtek. Pinz sose vót, minek, mire? A vásárnapon cseréltünk dohánért petróleumot, krompéért fenkövet. A vermek, baromfiólak és az egyéb melléképületek falai és a belső válaszfalak még a két világháború között is sok helyen a leírt vertfalnál primitívebben készültek - paticsfalakat emeltek, vékony ágakbul, lécekbül, de többnyire nádbul, csutkaszárbul, amelyeknek mindkét

oldalát, kívül és belül betapasztották. Errefelé mindenki az apjától tanulta meg a tanyaépítést, a munkát, az életet. Sok szerszámot mi készítettünk, faeke,gereben, soroló stb. Nagyapa 20 hód födet kapott a földosztáskor, mert 10 gyermeke vót. Ótán következett a gémeskút ásás a tanyán. A kútüreg belső kerületének megfelelően, deszkából kerek, gyűrűs ácsolatot készítettek, mintegy két méter magasat, ezt úgy hívták, hogy árkus. Megpakolták befelé ívelt kúttéglákkal, idomtéglákkal, és leeresztették. Az árkus gyűrű szélessége egy tégla szélességének felelt meg. Ezután a le-feljáró bájgerrel továbbmélyítették középen a kútüreget, míg a kiszedett föld helyére saját súlyától egyre lejjebb süllyedt téglarakományával az árkus, amit a felszínig mindig utánaraktak. Általában pár méter mélységben feltört a talajvíz. Még négy méternyit vájtak tovább, és az egyre lejjebb süllyedő árkusban a téglát addig pótolták, amíg a kút aljától a felszínéig, mind a tíz méter mélyen, az üreg oldalát körben kitéglázták. A faárkus végleg lentmaradt súlyos terhével, míg a vízben hamarosan szét nem rothadt. A kútüreget burkoló téglagyűrű külső oldalán négy hasított, derékmagasságú akácoszlopot az építő négyzet alakban vert le. Hulladék deszkából körülszögelte: ez vót a káva. A szegényebbek kereket építettek rá, a tehetősebbek ágasfát helyeztek a közelébe. Az ágas nyergébe erős vastengelyen le-felmozgó, hátsó végén téglákkal, vasdarabokkal nehezített gémrudat, gémfát tettek, a kútüreg felőlin pedig az ustorfát a vízzel teli vödörrel kiegyensúlyozták. Így nyerték a vizet. Nagyapa a hétszilvavás nemes Szentmártoni Szabó Dániel, a dohánbul módos gazda lett, később bekőtözött a faluba, az Árpád út 10. szám alá. Egy romos házat vett meg, a faluba összedöntötte. Nekifogott az építkezésnek. Kiválogatta a romos épület használható anyagát. Ez a ház mán nem vertfalú vót, hanem vályogból készült. Az öreg a vályogvető gödörben a pulyákkal, maga vetette ki a vizes-gödörbül a 12 colos vályogtéglákat, majd a kiszáradásuk után a nagyobb fiaival nekilátott az építkezésnek.

A hétköznapok kínja

Kora tavasszal, amikor még a hó foltokban állt a főldön, kihordták az ól véfgében tárolt trágyát, amit az istállóból az egész télen összegyűlt és elterítették a fődön. Befogták a bivalyt vagy a teheneket esetleg lovakat, és befejezték az őszről elmaradt szántást.

Ezután vetettek, majd boronáltak. Ha jött a kései fagy, vagy a korai jégeső és a termés odalett, kezdték elölről. Kapáltak, majd következett az aratás, a legnehezebb munka a tikkasztó nyári hőségben, amikor az ezüstösen rezgő égen már egy tenyérnyi felhő sem látszott. A kaszálást és a marokverést méltán tartották emberevő munkának, ahhoz szalonnya kellet, azt nem igen bírta az ember hagymárul. Aratás után a kévegyűjtés, kereszt- és asztagrakás következett, majd a cséplés és a magvak elraktározása. Közben másodszor is meg kellett kaszálni a rétet és a lucernát vagy herét; megszárítani és boglyába rakni a takarmányt. Mindezek mellett a jószágokkal és a veteményes- meg a gyümölcsöskerttel való foglalatosság mindennapi vesződséget jelentett. Kora tavasztól késő őszig folyt a kotlók ültetése és a legkülönfélébb aprójószág nevelése. A disznók fiaztatása, gondozása, hizlalása, a tehenek rendszeres fejese, a tej feldolgozása, a lovak ápolása, trágyahordás, piacra, vásárba járás, ágnyesés, gyümölcsszedés, befőzés, ismét kapálás, kukoricatörés, szárvágás, csutkaverés, kaszálás és takarmánygyűjtés. Közben gyermekek születtek és öregek haltak, gyerekek nőttek és kértek egyre nagyobb kenyeret az asztalról. Ősszel ismét kihordták a nyáron összegyűlt trágyát, elterítették a földön, mélyen szántottak, majd ismét boronáltak, és elvetették az őszi búzát meg árpát. Ekkorra a sár már térdig ért, a kocsi kereke agyig süllyedt, az út eltűnt a sártengerben, csak a partosabb részeken lehetett nagy kerülőkkel közlekedni. Mire a munka terhei alól kissé felegyenesíthették volna a derekukat, ez a hatalmas, sáros tanyavilág a téli fagytól megdermedt. A szekérre nem ülhetett fel csak a várandós asszon meg a kisgyerek, mert az állatokat kímélni kellett. Jeges ujjaival körbefonta az embereket, elűzte a napot, a holdat és a csillagokat az égről; a szürkeség és homály szűre borította a tájat, amit csak a zúzmara és a jégvirágok cifráztak. Ilyenkor a kemencepadkán és a kuckóban lett volna jó világ, de az állatok enni kértek, a vessző meg már ott tornyosodott az eresz alá készítve, hogy a hosszú estéken összefonják őket, és százféle alakban újjászülettek, kosár, kaska, tapogató készült belőle. A legnagyobb örömet is az egyik legnehezebb és legpiszkosabb munka, a disznóölés jelentette. Átjöttek a jószomszédok, megérkeztek a rokonok segíteni, és kora hajnaltól késő estig a disznó minden részét feldolgozták, majd bőséges vacsorával ünnepelték a mögöttük álló esztendőt. 2016-ban vót nálunk utójára disznóölés. A ház elé tornácot épített öregapám,

előtte szőlőlugas vót. A hosszan hátranyúló lakóépület egy tető alatt vót. Az első három helyiség előtt könyöklővel ellátott, elöl nyitott ereszalj húzódott. Az utcai kiskapun át ide lehetett bejutni. Az udvart kétszárnyú nagykapuval és egy rostélyajtóval drótkerítés tagolta gazdasági és kerti részre. Verőceajtó védte a tornácot. Az udvarra az utca felől, a karóból font keritést akácfák erősítették. Egy deszka kétszárnyú nagykapun keresztül lehetett behajtani az udvarra. A bejáró út a kertet két nagyobb részre osztotta. Az utcafront mellett, a lakóhelyiségek előtt, apró virágokkal körülvett szőlőtábla feküdt. A könyöklő tövében elültetett tőkék venyigéit felfuttatták az eresz alá, és az nyáron, a keletről betűző nap elől kellemes félhomályba rejtette a szobákat és a konyhát. A szőlőt keskeny csapás választotta el a mellette elterülő kis virágoskerttől, amelyben a kisszoba előtt egy nagy eperfa terpeszkedett, a kert végében meg efy diófa. A verőceajtóval szembe 4 méterre vót a gémeskút. A kert hátsó végében nagy hombár állt, ahol a lisztet, gabonát, vetőmagot és a szemes takarmányt tartották. Arrébb nagy dohánszáritó vót. A homokdombon a hombár alatt pince húzódott a zöldségfélék, konyhakerti termelvények tárolására. A hátsó, gazdasági udvarban állt a keskeny éléskamra, fáskamra, és az épület végében a négy lábasjószág elszállásolására alkalmas istálló. Az istállóban, a hátsó falnál húzódó jászol előtt még a gazdaságilag legvirágzóbb években is csak két igáslovat és egy fejőstehenet tartottak. A porta végében, a lábtőszomszéd felől, az istálló elülső falrészéhez ragasztva, kis törekes kamra, mellette nagyobb, kétajtós szalmás-, takarmányos szín, végül kétfiókos, felül nyitott aklos disznóól következett. Az ól padlásán a baromfiakat tartották. A gazdasági udvar legtávolabbi szögletében a deszkából emelt árnyékszék állt, előtte pedig a trágyagödör. Ezek a a 70-es évek közepéig megmaradtak, még én is játszottam bennük.

A tisztaszoba tabu vót

Mi továbbra is a hagyományos szokás szerint őriztük a szoba tisztaságát és nem használtuk, legfeljebb egy-egy kedves vendégnek bontották meg az ágy tornyosra felrakott párnáit. A fiatalabb családok őrizték a tisztaszoba elnevezést, a régi hagyományból is annyit, hogy itt piszkos házimunkákat nem

végeztek; ez a helyiség vót a ház legtisztább része, itt tartották a díszesebb bútorokat, az ünneplő ruhákat, családi iratokat és vallásos emlékeket, de a tisztaszobába beköltözöt később a nagymama és azt állandóan ő használta, szüleim a kiskonyhába húzták meg magukat a két fiúval. A kiskonyhában vót két dikó, egy asztal egy kaszli, sublót, szuszék, vacok, tálas, karosláda. Stb Amik kicsik vótak a gyerekek, toliágy vót, amit betoltak a dikó alá napközben. A falakon néhány családi kép, kereszt, Jézuskép a pócsi búcsúból, az ajtó mögött egy fogas kapott helyet. A gerendás, alacsony mennyezetű, fehér falú, sárga homokkal felszórt, földes padlójú, lefüggönyözött szobába magas, széles küszöbön, alacsony deszkaajtón át, lehajtott fejjel lehetett belépni. A szobában csend vót, akár egy szentély. A nehézkes bútorok mozdíthatatlan nyugalma még a változások korá-ban is olyan ősi hagyományt őrzött, amely szinte áhítattal töltötte el az embert. Ebben a szobában már nem hangzott el szitok vagy hangos szóváltás. A járókelők utca felől jövő kiáltozása, a kocsizörgés is a vastag falakba ütődött, és letompítva kéredzkedett be. Csak a falon „himbált" egykedvűen a cifra, faragott, barna fadobozba épített, sárgaréz sétálójú, bim-bam ingaóra, amely ütéseivel minden félórában megtörte a csendet. A mutatók előre haladtak ugyan, de a hivő kor kiteljesedése után itt mintha visszafelé folyt volna az idő.
Az udvaron a kertben is vót egy kemence, amit nyáron használtak.

A szeretet ereje

A nagymama összetartotta a családot, szeretetre, őszinteségre, megbocsátásra, békességre nevelt. Imádkozni tanított, együtt mentünk a templomba, alamizsnát adtunk könyörületességre nevelt, hogy szeressem embertársaimat, legyen szó bármiféle különbségről. Mindig összerezzent ha mentő szirénáját hallotta és imádkozni kezdett azért akiért megy. Azt mondta tegyem meg mindazt, ami tőlem telik, még akkor is, ha nem tűnik kifizetődőnek, mert a pénz csak akkor boldogít, ha olyan embernek adjuk akinek sokkal nagyobb szüksége van rá. Bármelyik szomszéd jött át hozzánk kérni egy kanál zsírt, vagy két fej hagymát vagy pár tojást, az én drága nagymamám odaadta akkor is ha neki nem maradt, mert lehet hogy a szomszédnak nagyobb szüksége van rá mondogatta. Az Istenfélő ember alapfelszereltsége

a világos beszéd, és az, egyenes jellem. Én is rendkívül fontosnak tartom az őszinte beszédet. Azt, hogy mindenki merje megmondani nekem az őszinte véleményét, csak ne tartsunk haragot. Tehát azzal, akivel szemben vétkeztünk. Bocsánatot kérünk tőle, utána nem emlékezünk többé. Kinek-kinek a maga életében az ige szerinti őszinte önvizsgálatra van szükség. A biblia ezer évnyi emberöltő bölcsességét tartalmazza. Az, hogy hogyan élünk, és hogyan látjuk a dolgokat, döntés kérdése. Apróságokkal is bearanyozhatjuk mások életét. Az, hogy szereted, elfogadod embertársaidat, vagy csak felköszöntesz egy számodra kedves személyt a születésnapján, netán megkérdezed, hogy van, lehet szolgálat. Nekik jelentheti a világot. A tökéletlen a tökéletestől lesz alkalmassá. Mindegy, mi történik, ki mit tesz velünk, ha az élő Istenben van bizodalmunk. Azt nem ronthatja le semmi. Az élet nagy titka: minden nap előre tekinteni. A lényeg az, hogy az élet nem rólunk, hanem a másikról szól. Ez azt jelenti, hogy a másik embernek az örömére, másikéval összefolyva haladjon előre a miénk, hisz ez a kiteljesedés kiváltója. Mindig azon kell lenni, amit tehetünk a másik felé. Észrevettem a szavaimon, hogy a bennem örökre megmaradó értékes gondolatok nagy része mamától származik, aki azontúl, hogy nagylelkű, segítőkész, lehet rá számítani, és végtelen szeretetet csak úgy ontja magából, a családi összejövetelek fő megszervezője is. A jó hangulat és finom ebéd biztosítása mellett a benne égő tűz az, ami ezeket a találkozókat megfűszerezi.

A drótostót esete

Dédnagyapám mesilte, hogy az öregapjával eset meg egy csuda eset. Egyszer egy drótostót ember jött a faluba echós szekérrel árult az mindent; kapircsot, lajbit, mentét, cihát, talupárnát, krajszonyt(lábas), abba főztük az öhönt, zománcos tepsit, a lerbe, fazikat, lábost, cserép szilkét, csimmát, mindenféle culát, findzsát vagy fanglit,(plébögre), bádogot, abba melegítettük meg a teát, .Kijavította a pléj edényelet amik kilyukadtak, megjavította csimmát is ha lyukas vót. Estefelé ért a falu végére fáradt vót, oszt bekérecckedett öregapámhoz éjszakára, monta hogy jól megfizeti oszt mutatta a pinzit. Azt sugta nagyanyám hogy, be ne engedd, megöl minket reggelre. Az öreg erre azt mondta sok náluk a pulya

plafonig ér, nincs helyünk a házban. Megalszok én az istállóban is gazduram, csak hagy maradjak itt icakára. Nagy dünnyögve, oszt beresztette a pajtába, a lovak szalmáján elaludhat. Reggel korán elment a tót miután jól megfizette a szállást. Osztán ha Királyhelmecen járnak, keressék a drótostótot ott engöm mindenki jól ismer oszt szállást adok maguknak ingyen. Hanem egyszer elmentek az asszonnyal a Királyhelmeci vásárba, oszt monta az öregnek az asszony, te nizzük má meg hun lakik ez a tót. Megkérdezték hát ténleg ösmerték egy szép nagy cseréptetős téglaházhoz irányították üket, ahun még a kapufélfa is faragott vót. Ez a tót még Királyhelmecen is a módosabbak közzé tartozott, úgy őtözött mint egy kisbíró. Meglátta üket oszt beinvitálta, a ház belülről még szebb vót mint kivülről, a két demecseri forgatta a fejét a csudától, le se mertek ülni, pedig igen csak kérlelték üket. Na lényeg ott háltak a tisztaszobában, úgy mint a királykisasszony a kastélyban. Pár hónap múlva megint gyütt a tót demecserbe, oszt megemelte kopott kaapját úgy köszönt az öregapámnak, aki azon nyomban a lovak elé állott, oszt sehova nem engedte a tótot míg, meg nem ebédel náluk. Persze ott is aludt a tisztaszobába, nem számított a fótos köpenye, szakadt kalapja ütött-kopott csimmája. Még bort is hozatott öregapám a kolocsmából neki. Tanulság, ne ítélj meg semkit a külseje alapján, mert gyakran a kopott gúnya alatt találsz tisztalelkű embert. A parasztok meséi történetei olyan néprajzi, történeti, szociológiai források, amelyek egy-egy kor, egész társadalmi osztály élet- és gondolkozásmódjának mélyebb megismerését biztosítják.

Éhinség a Rétközben

1817-ben a demecseri lelkész ezt jegyezte fel „az Életbéli kimondhatatlan szükség annyira uralkodott, hogy sokan az éhség és szükség miatt megholtanak, azon esztendőben semmi házasság nem köttetett.' Demecserben az 1786-i díjlevél szerint a pap bérekét kereszt élet minden egyes gazdától. Asszony, ha valahol kapott egy kis málélisztet, a gyerekeknek megsütötte hamuban. A tengeri kenyérnek való lisztet árpalisztt el is keverték. Demecseren málékenyér se vót, a Nyírségre jártak érte. A demecseriek feles földet fogtak Székelyben, Királytelken, Varjúlaposon, Rózsáson. A fekete homokot réti homoknak mondják; a kötött homok veres

színű. A szigetek és hegyek legteteje futóhomok. Agyag terület nem sok van a Rétközön ma sem, vályogföld inkább. A turfa (=tőzeg) talaj az agyagon van. Ahol kiégett a turfa, égésnek hívják. Az égés hamuval kevert agyaga nehány évig bű termő, de azután veszít termékenységéből. Csigásfőd sok van jelenleg, mely azt mutatja, hogy ott állandó víz vót a levezetés előtt. Szikes területek a Nyírség felé eső részen vótak, hol szíksót és salétromot söpörtek. trágyázták. Őszi vetés alá háromszor szántottak, sok helyen csak kétszer; tavaszi alá egyszer. A legősibb külterjes gazdálkodást folytatták. Ahol két nyomásos gazdálkodást folytattak, (Kék, Demecser, Berencs, Gégény, Pátroha, Veresmart, Dombrád, Öntelek, árvíz idején Kemecse) ugar nem is vót, kalászos és kapás váltakozott. Az apró, zöldesszürke színű, vékony, kemény héjú, bársonyfogású nyíri rozsot használták, mely a homok főgabonája. Igen jó minőségű kenyérmag. A homokszigeteken, hátakon és a Nyírség felé húzódó homokos részeken termett. A rétközi rozs fajsúlya azonban sokkal kisebb, gyengébb, mint a nyírségi rozsé. Helynevek is keletkeztek róla pl. Rozstalló (Demecser)a búza, fele rozs, akinek nincs búzája, 2 véka rozsot ad tetésen helyette. Demecserben 1786-iki dijlevél szerint a pap bére két kereszt élet, egyik búza, másik gabona Demecseren a Mátyiszeg minden harmadik évben búzát termett emlékezés szerint. A lencsát dombos helyen termelték. Demecserben 1848 után paszuly helyett lencsét termeltek. Csicsóka kevés vót, inkább az udvarokon, kerítések tövében termett. A gyermekek kedvenc csemegéje.1851-ben szeszgyára van Elek Pálnak Demecserben Az öreg emberek mondása szerint 1830 után hozták a Rétközre a napraforgót virágdísznek s 1840-ben kezdték olajnak felhasználni (Dombrád). Benterecen, Demecserben az 50-es években kezdték termeszteni. Demecserből néha fél mért földre vótak kénytelenek hordani, annyira elapadt a kenderáztató vizök. A ref. egyházak feljegyzései szerint az özvegyasszonyok 3 sing (2 aeasz ami 44,5 cm)vásznat tartoznak adni a papnak. Egyik legrégibb adat erre- nézve a demecseri díjlevél, mely 1786-ból való. 1833-ban háromvékás kenderföld járt a papnak. Szabó Antal 83 éves demecseri gazda ott létemkor így kiáltott nagyszőrű, gubancos, kócos kutyájára: „Nem mensz ki, ni a gerebenre való !“ Mondják, hogy Demecserbe a lenmagot a Bodrogközről hozták. Lefekvés előtt még egy mázsa lenmagot kellett megtörni köjűben. Lenolajat ütöttek Demecserben, Dombrádon. Az 1772-iki összeírás szerint Kéken a serény gazdák

pénzeltek a dohányból. Demecseren kertben, homokparton és kötött fekete földben termett. A káposzta háznál a kertben maguk szükségére elegendő termett minden időben. Demecserben annyi termett, hogy elvitték eladni Hegy aljára (László Ferenc demecseri lakos feljegyzései). Demecserben állandó káposztaföld vót az 1874 aug. 19. jegyzőkönyv szerint.Demecserről van adatunk, hogy sáfrányt termeltek, Beszterec és Megyer határában levő Sáfrányos sziget helynevünk azt mutatja, hogy másutt is foglalkoztak termesztésével. Demecserben régen levesbe használták, most a szalonnát kenik be vele. Demecserben 1887-től kaszával arattak előtte sarlóval. Ahogy a mocsarak száradtak s a száraz területek folytonosan nagyobbodtak, a lakosok siettek feltörni. Az első szántható területek a tavak partosabb részei leltek. Mezőssy szerint „bizonytalan dohány és repceföldek vótak a bevetés idejében. Demecserben a 1860-as években száraz időjárásban már kaszálták a tavakat. Első helyen mégis a demecseri káposzta áll, melynek, ha érett, fényes a teteje, legvékonyabb a haja, nincs vastag gerizdje, hamar megfő. Nem ok nélkül állították fel a káposztagyárat is Demecseren, a káposzta vidék középpontján.Óriási erővel (1000—1200 hadifogoly és katonai munkás) csakhamar felépült a demecseri katonai kincstári gyártelep, hatalmas befogadó képességű beton medencékkel, raktárakkal és személyzeti, valamint tisztviselői lakásokkal. A medencék fölé felállították a villamos hajtású káposzta gyalugépeket, melyekhez vasúti vágányokon szállították a káposztát. Már az 1916 évi termésből körülbelül 6000 vagon káposztát dolgoztak fel a telepen. A savanyított káposzta hordókba elrakva eljutott valamennyi frontra. Szállították a központi hatalmak országaiba, Német-, Szász-, Bajorországba és az örökös tartományokba, még a francia frontra is. A káposzta szállításhoz szükséges hordókat Antalócon (Ung m.) a hercegi erdőkben készítették a katonák. A savanyított káposzta évekig jó és élvezhető ; szakértők szerint az 1917-ben készített káposzta 1919-ben is élvezhető kitűnő állapotban vót. A demecseri telepen 1916-ban még egy nagyszabású olaj és szappan gyár létesült, mely az e vidéken termelt napraforgó és tökmagot, valamint repcét dolgozott fel, mi által e termékek helyben találtak piacra.Említettem, hogy herceg Odescalchi a demecseri káposztagyár felállítása után Nagyhalászban a Nagy szigeten burgonyaszárító és burgonyaliszt gyárat építtetett a demecseri iparcsoporttal, ami azonban halála

után megszűnt. Szóltam arról is, hogy Demecseren a románok által szétrombolt káposztagyár épületeit egy fővárosi részvénytársaság vette meg. Azóta itt, a Demecser és vidéke, tehát legnagyobb részben a rétközi krumpliból keményítőt gyártanak. Készítenek még ebben a gyárban krumplilisztet, utóbb egészen finom minőségben is, továbbá krumpliszirupot és krumplicukrot. A gyár maga állítja elő a termékei elszállításához szükséges hordókat. Repce A demecseri keményítő gyárban olajat állítanak elő belőle A mákot nagyban termesztik Gégényben, Kéken, Demecserben a püfőben (egész érett, porszerű üledék). Újabban szántóföldön táblaszámra vetik, A vízgyűjtő csatorna létesítése óta több a búza, mit annak előtte alig termeltek. De több a gabona, árpa, zab is. Megtízszereződött a termés és a kivitel is. A hajdani kenyérszükségnek híre is alig van. Demecserben még a cigányok is harmados tengerit vállalnak 1913-tól. A vizek levezetése óta évenként trágyáznak, legújabban műtrágyával is. Az elsőrendű Sack ekét sok helyen traktor váltotta fel. Nagygazdánál, uradalmakban aratógépekkel történik a takarás. A régi csép „csip-csup“ beszédek helyett gőz cséplőgépek zakatolnak s az óriási asztag „szaporán lerobbant...

Mesék a téli estéken (Mariska néni)

Lyány koromban a mesélő alkalmak elsősorban a nagyobb munkákhoz kapcsolhatók, tollfosztás, csigacsinálás, tengeri törés, krumpli válogatás, dohánymunkákhoz: a fűzés, s különösen a csomózás nem vót elképzelhető nótázás, tréfálkozás és mesélés nélkül. Ezek nagy hodályokban pajtákban folytak, ahol január végéig éjt nappallá serénykedtek. Ezekre a csomózókra falubeli legények és idősebb emberek is eljöttek, persze a fonóknak ma már csak emléke maradt, a guzsaly mindenütt a padlásra került. Vót itt dohánlevél, tengeri, mákbubó. A fonók elsősorban a fiatalság összejövetelei vótak; ezeken az estéken játszottak, nótáztak, elvétve meséltek is. Télen, amikor az emberek favágáson, jószággondozáson, esetleg szerszám javításon kívül más dolguk nem vót az ismerősök, rokonok és szomszédok egy-egy háznál összegyönnek, hogy beszélgetéssel, nótázással és meséléssel szórakoztassák egymást, ezt estézésnek hívták. A tanyán ezt „tanyázás"-nak híjták. Az estézők általában utcák, utcarészek,

valamint társadalmi rétegeződés szerint különülnek el, ugyanakkor azonban kor szerint is. A fonóbeli társas élet elmúltával a fiatalság szórakozás céljából egy-egy háznál gyülekezett. Míg a fonókban 20-an is összejöttek, addig a leszűkült baráti összejöveteleken legfeljebb csak 10-en találkoztak. Téli estéken a fiatalság ilyen kisebb bandákba verődik, leginkább olyan háznál, ahol lány is van. A szórakozás elsősorban játékokból áll, beszélgetnek és tréfás meséket mondogatnak A régi estéző körökhöz ugyanis hozzátartozott a mesemondó is; tündérmeséivel, tréfával együtt. A fiatalok is meséltek, tréfás elbeszélések követték egymást. Az estéző kör tagjai egyszerű emberek vótak. Estézni férfiak járnak, de természetesen jelen vannak az esetenkénti házigazda családjának nőtagjai is. A beszélgetés kezdetben a régi életmódról, a gazdálkodással kapcsolatos kérdésekről, majd a községbeli eseményekről folyik, s csak végül, egy két pohárka után, emelkedettebb hangulatban kerül sor tréfálkozásra. A tréfás elbeszélések egy részének, az ún. „igaz történetek"-nek alapját valóban megtörtént események adják. Ezek a történetek a sok ismétlés következtében állandóan csiszolódnak, végül népi novellákká formálódnak, ezekből lettek a legendák.

Juhtartás Demecserben (Bariló)

A falvak juhtartó gazdái egy vagy több juhnyájat adtak össze. Ha sok juhot tartottak, akár utcánként vagy falurészenként különítették el a nyájat. Külön legeltették a tavasszal ellett fejőjuhokat (fejőnyáj) és a meddőket. Az napi kétszeri, ritkábban háromszori fejés és a tejfeldolgozás miatt sok vót a munka. A közös nyájak mellé juhászt (nyájjuhász, bács, bacsó, fejősjuhász) fogadtak. Ha nem bíztak a juhászban, akkor előfordult a soros őrzés is, amikor a tulajdonosok sorban egymást váltva őrizték a nyájat. Az élelmes juhász, ha el tudta titkolni a bárány születését, akkor a kellő időben egy egész fejlett juhot tudott ellopni a gazdától. Ha nem tudta elrejteni, akkor levágta a kisbárányt a saját családjának. Az ellopott tejről nem is beszélve. Az uradalmak pedig kommenciós juhászokat fogadtak. Az ezeréves legelőket ősgyepnek hívták. A hegyvidéki és jobbára a dombvidéki juhászok tavasztól az őszi beszorulásig rendszerint itt tartózkodtak, a sík vidéki, még inkább a pusztai legelők azonban a nyár végére általában kiszáradtak. Ezért

ez utóbbi területeken kiegészítő legeltetési lehetőségeket is kellett biztosítani. A területet sorban legeltették, hogy a megjáratott területen a fű regenerálódni tudjon. a gyeplegelők kiszáradása miatt a gabonafélék aratását követő tarlószabadulás után a juhnyájakat – ha arra lehetőség vót – tarlólegelőkre hajtották. a gazdák is jól jártak mert meg lett trágyázva a főd, Itt az elhullott kalászok és magvak, illetőleg a felszabadult és felnövekedett gyomnövények, például a tarlófű nyújtott gazdag legelőt. Ha a szükség úgy hozta a kanálispartja is megtette vagy az akácerdő is. A Rétköz nagy káposztásföldjein a nyírségi juhosgazdák őszöltek, sőt teleltek. A szénakaszálás befejezése után, a nyár második felétől juhokat legeltethettek a kaszálóréteken is. Ősszel, ha felfagyott a föld, ráhajthatták a juhnyájakat az őszi vetésű gabonaföldekre is. A nyaraltatáshoz lécka, kunyhó esztena vót a Rétközben. Az eszterna vesszőből font, szétszedhető kerítésből álló, hordozható juhkarám vót. A legelőkön tartózkodó juhok itatását a rendelkezésre álló lehetőségek szabták meg. A legelőkön a napi legeltetést úgy tervezték meg, hogy a szükséges időben érintsék a természetes itatóhelyeket, vagy a gémeskútat. A szamár vót a juhász biciglije, de vót ahol kis taligát húzott. A juhokat tavasszal, rendszerint Szent György-napkor (április 24.), ritkábban József-napkor, vagy május elsején hajtották ki (kiverés) a határ kijelölt, rendszerint rosszabb, más állatok részére nem vagy nehezen hasznosítható gyeplegelőire, a korábbi századokban, a nyomásos határhasználat esetén az ugarra is. Persze a legjobb juhlegelőnek a rétek mezők illetőleg a puszták apró füvét tartották. A juhászok nem igen tudtak írni olvasni számolni, így a botjukon lévő rovátkák segítségével ellenőrizték az állatálományt.

Az örök körforgás

A paraszti élet örök körforgás, a tavaszi vetés, a nyári érlelés, az őszi betakarítás, a téli nyugalom. A napi életre lebontva, lefekvés a tyúkkal ébredés a kakassal, állatetetés, itatás, almozás, ganézás, reggeli, munka a földön, ebéd, munka a mezőn, vacsora, állatok ellátása, lefekvés a tyúkkal. Az ételnek való alapanyagokat a szántóföldeken, a konyhakertben, a gyümölcsösben termelték meg, a ház körül pedig állatokat tartottak. A háztartásokban nem vót se hűtőszekrény, így be kellett osztani a napi, heti adag ételt, például

kenyeret csak hetente egyszer sütöttek, és a tartósításnak is sokféle fortélyát ösmerték (pl. savanyítás, szárítás, füstölés). Miután mindez nagy munkával járt, a munka rendjét jól meg kellett tervezni. Az évszakok váltakozása meghatározta, hogy mely munkafolyamatot mikor kellett elvégezni. A tavasz az előkészítés (szántás, vetés, ültetés, palántázás), majd a növelés és gondozás időszaka. A nyár és az ősz eleje a betakarításé. Minden élelmet és alapanyagot ekkor hordtak be a földekről, kertekből, hegyekről, vizekről. Az ősz vége és a tél az elraktározás, a feldolgozás ideje. Így tehát a gazdasági év ritmusa határozta meg az életmódot: egy éven belül változott, hogy mennyi munka és mennyi pihenési lehetőség adódott. Munka után édes a nyugalom mondta nagyanyám. A dolgos napokat azonban néha (hetente egyszer, vasárnap mindenképpen) felváltotta az ünnepnap. Munka és pihenés, hétköznap és ünnep határozottan elvált egymástól. Emellett minden ünnepi alkalomnak meg vót a maga menete: a készülődés szakasza (testi-lelki felkészülés, a környezet előkészítése), a kiteljesedés, tetőpont befelé fordulás, szertartások, meghittség és a levezető szakasz közös étkezés, mulatság.

A pirosbetüs ünnepek a kalendáriumba

Az élet ritmusára az egyházi év ünnepei is hatottak. A legnagyobb egyházi ünnepeket és a mulatságok (farsang, lakodalmak) idejét meghatározták a húsvétot és a karácsonyt megelőző böjti időszakok. A pirosbetűs – vasárnap és keresztény szentekhez fűződő – napok ünnepi idejét a kalendáriumokban olvashatták, a kötelező dologtiltó napok betartása pedig íratlan szabály vót. Aki ezeket megszegte, azt a közösség megszólta, figyelmeztette vagy büntette. Az ünneplések sorában fontos eseményt jelentett a nagy, közös munkákat lezáró ünnep és mulatság: aratókoszorús felvonulás, szüreti bál, disznótor. Ezek mellett jelentősek vótak az egyén életét érintő emberi életfordulók rítusai (pl. keresztelő, lakodalom) is. A városiasodás és a falusi közösségek felbomlásával megváltozott az életmód és átalakultak az ünnepi alkalmak. Az egyén került a középpontba a közösség helyett, ezért nagyobb szerepet kapnak ma a szűk családi körben tartott születés- és névnapok, vagy a személyhez kötődő kiemelt események. A közösségi ünnepek színhelyévé a különféle intézmények – óvoda,

iskola, munkahely – váltak. Mai életünket, napjainkat a természet változása kevésbé határozza meg. Téli estén, sötétedés után világítás mellett közlekedhetünk az utcán, korcsolyázhatunk, olvashatunk, főzhetünk. Nyáron is, télen is ehetünk szinte bármit: a zöldség megterem a fóliasátorban, a gyümölcsöt elhozzák távoli országokból vagy kivehetjük a fagyasztóból. A boltban minden ruhát és ételt megkapunk. A napi élelem megléte már nem attól függ, hogy milyen vót az időjárás, elfagyott vagy elrohadt a termés, elhullott az állat valamilyen betegségben, vagy éppen a medve vagy farkas vitte el az udvarból. A vallásosság, a rítusok helyett nagyobb hangsúlyt kapnak a külsőségek, mint például a díszítés vagy az öltözék. A briccses nadrág, gyakrabban fekete posztóból, hosszú fekete bőr csizma, mellény, fehér ing dukált. A gazdasági év legfontosabb szakasza a nyár és az ősz eleje. A megfelelő tavaszi előkészítés után legfőképpen az időjáráson múlt, milyen lett a termés. Nem jött-e fagy a virágzó fákra, nagy eső az érett gabonára vagy jégverés a gyümölcsre, a megnövekedett zöldségfélékre és a szőlőre. Vajon férgek, lisztharmat vagy más kártevők nem tizedelték-e meg a szépen gondozott termést? Nyáron megkezdődött a nagy betakarítás, ami őszig tartott. A legjelentősebb, egész közösséget megmozgató munka az aratás és a szénakaszálás vót. Fontosnak tartották, hogy mindent a maga idejében gyűjtsenek be, a munkákat megfelelő időjárási körülmények segítsék és, hogy minden egyes kalászt, minden szem gyümölcsöt behordjanak, mielőtt az első talajmenti fagy bekövetkezik. Ősz derekára megteltek a kamrák, a pincék és a padlások. A nyár tehát sok munkával telt, pihenésre, ünneplésre nemigen maradt idő, ezért nem is bővelkedik szokásokban gazdag jeles napokban, ünnepekbenAz ősz legjelentősebb közösségi munkaalkalma a szüret vót, melyet a nyári, közös munkákhoz hasonlóan kalákában , egymást kölcsönösen segítve végeztek. Mint minden nagy munkát, az aratást és a szüretet is táncos mulatsággal, bállal zárták. Így vált ünneppé a munka lezárása, és eljöhetett végre a kevésbé megerőltető feladatok és a pihenés időszakaMiután minden bekerült a szabad ég alól az udvarokba, a gazdasági épületekbe, megkezdődhetett az alapanyagok feldolgozása: az ételek télire való elkészítése, tartósítása (befőzés, savanyítás, szárítás, aszalás), és a ruhának való kender és len előkészítése a téli szövésre.Aratás: a gabona betakarítása, az egész közösséget megmozgató, együtt végzett munka. Történhetett sarló vagy kasza

segítségével. A sarlóval történő aratás többnyire asszonyi munka vót, de a 19. század végére háttérbe szorult. A helyét a korábban csak a fű levágására szolgáló kasza vette át, ezt már férfiak használták. Szénakaszálás: a kaszálás a paraszti munkák legfontosabbjai közé tartozik. A széna a szárított zöldtakarmány, mely elsősorban a háziállatok tápláléka vót. Főként a téli időszakra gyűjtötték be, amikor az állatok az istállóban tartózkodtak. Szénatartókban vagy az istálló padlásán tárolták. Kaláka: olyan társasmunka, amikor a közösség tagjai, csoportjai egymásnak kölcsönösségi alapon, szívességből segítenek, főleg nagy munkák (kaszálás, házépítés) esetén. Nagyobb társaságban, szórakozással kiegészítve dolgoznak ilyenkor. A gazdasági év legfontosabb szakasza a nyár és az ősz eleje. A megfelelő tavaszi előkészítés után legfőképpen az időjáráson múlt, milyen lett a termés. Nem jött-e fagy a virágzó fákra, nagy eső az érett gabonára vagy jégverés a gyümölcsre, a megnövekedett zöldségfélékre és a szőlőre. Vajon férgek, lisztharmat vagy más kártevők nem tizedelték-e meg a szépen gondozott termést? Nyáron megkezdődött a nagy betakarítás, ami őszig tartott. A legjelentősebb, egész közösséget megmozgató munka az aratás és a szénakaszálás vót. Fontosnak tartották, hogy mindent a maga idejében gyűjtsenek be, a munkákat megfelelő időjárási körülmények segítsék és, hogy minden egyes kalászt, minden szem gyümölcsöt behordjanak, mielőtt az első talajmenti fagy bekövetkezik. Ősz derekára megteltek a kamrák, a pincék és a padlások. A nyár tehát sok munkával telt, pihenésre, ünneplésre nemigen maradt idő, ezért nem is bővelkedik szokásokban gazdag jeles napokban, ünnepekben. Az ősz legjelentősebb közösségi munkaalkalma a szüret vót, melyet a nyári, közös munkákhoz hasonlóan kalákában, egymást kölcsönösen segítve végeztek. Mint minden nagy munkát, az aratást és a szüretet is táncos mulatsággal, bállal zárták. Így vált ünneppé a munka lezárása, és eljöhetett végre a kevésbé megerőltető feladatok és a pihenés időszaka. Miután minden bekerült a szabad ég alól az udvarokba, a gazdasági épületekbe, megkezdődhetett az alapanyagok feldolgozása: az ételek télire való elkészítése, tartósítása (befőzés, savanyítás, szárítás, kaszalás), és a ruhának való kender és len előkészítése a téli szövésre. Aratás: a gabona betakarítása, az egész közösséget megmozgató, együtt végzett munka. Történhetett sarló vagy kasza segítségével. A sarlóval történő aratás többnyire asszonyi munka

vót, de a 19. század végére háttérbe szorult. A helyét a korábban csak a fű levágására szolgáló kasza vette át, ezt már férfiak használták. Szénakaszálás: a kaszálás a paraszti munkák legfontosabbjai közé tartozik. A széna a szárított zöldtakarmány, mely elsősorban a háziállatok tápláléka vót. Főként a téli időszakra gyűjtötték be, amikor az állatok az istállóban tartózkodtak. Szénatartókban vagy az istálló padlásán tárolták. Kaláka: olyan társasmunka, amikor a közösség tagjai, csoportjai egymásnak kölcsönösségi alapon, szívességből segítenek, főleg Számos kisebb lélegzetű közös munkára is sor került: a tollfosztást és a kukoricafosztást meséléssel, énekléssel tették vidámabbá. Ezek az összejövetelek alkalmat adtak baráti, családi együttlétre, sok játékra, és a fiatalok közötti ismerkedésre is. A farsangon kívül ekkor kerülhetett sor a lakodalmak megtartására is. Ahogy egyre hidegebbre fordult az idő, és a dér már megcsípte a füvet, meg kellett kezdeni az őszi szántás és vetés munkálatait, hogy a hó alatt pihenő magok tavasszal újult erővel kizöldüljenek majd. „…de már ősszel, számadáskor, az az ember, ki beszámol." Az őszi időszak legjelentősebb gazdasági eseménye az állatok legelőről való behajtása vót. A pásztorok munkája az elszámoltatással véget ért. E jeles napok (Vendel vagy Dömötör) nagy mulatságra is okot adtak: a pásztorokat megvendégelték a gazdák, és gyakran tartottak búcsút vagy állatvásárt is. „Gyújtottam gyertyát…" Az ősz az elmúlást jelenti a természetben, ezért a katolikus mindenszentekkor és másnap a halottak napján emlékeznek az emberek elhunyt hozzátartozóikra. Ilyenkor a község szegényeinek ételadományt, úgynevezett alamizsnát osztottak, emellett rendbe tették a sírokat, és gyertyát gyújtottak a már nem élő szeretteik emlékére. A halottak napja hetében (halottak hete) tilalom vonatkozott bizonyos munkákra, a mulatságokra, sőt lakodalmakat sem tarthattak ekkor.

Az uccabeliek kalákába dógoztak

Áldott a sok kéz, monogatta minfég nagymama. Kalákába dógoztak a nagy munkák (kaszálás, házépítés) esetén. Nagyobb társaságban, szórakozással kiegészítve dolgoznak ilyenkor. „Amilyen az életed, olyan lesz az ítéleted." „Ifjak készüljetek, vének készen legyetek." „Isten félelmével jár Isten áldása, anélkül

haszontalan ember fáradsága Tollfosztás: kalákában végzett munka, melynek során a toll „szárárol" kézzel lehúzzák a libatoll puha részét. Csak nők vehettek részt rajta, a legények látogatása pedig tréfálkozással, hagyományos alakoskodással, felfordulással járt. Búcsú: a falu templomának ünnepe, tehát annak a szentnek a napja, akinek tiszteletére a templomot felszentelték. Magyarországon a legtöbb templomi búcsút a termés betakarítása utáni hónapokra tették. Mindenszentek – November 1.: eredetileg azoknak a halott lelkeknek, szenteknek az ünnepe, akikről a naptár név szerint nem emlékezik meg. Egyházi ünnep, melyhez a halottakra való emlékezés szokása kapcsolódik. Alamizsna: adomány vagy egyéb jócselekedet, mellyel felebarátunk szükségén enyhítünk. A halottak hetében szimbolikusan az elhunyt lelkek üdvösségéért, tiszteletük miatt osztják, főleg szegény embereknek aszonták a régi öregek;

Ősszel porba, tavasszal sárba kell vetni."
„Annyit ér mint halottnak a csók."
„Ha kenyér van, minden van.
„Ki, mint vet, úgy arat."
Elfogy mint a gyertyaszál."

Ha gyön a tél

Az advent az egyházi év kezdeteként az igazi tél beköszöntét is jelenti. Az András naphoz legközelebb álló vasárnappal kezdődik, ami egyben a Jézus születésének tartott, december 24-ét megelőző negyedik vasárnap is. (Advent első napja nem kötött, november 27. és december 3. között mozog). Advent „eljövetelt" jelent, azaz Jézus születésére való várakozást, készülődést. Ez a négy hét a húsvéti nagyböjthöz hasonlóan számos tilalmat tartalmazott, de ugyanakkor az egyik leggazdagabb jósló, mágikus cselekedetekkel kísért időszak is vót. A kenyéren és a boron kívül a hús jelentette a legalapvetőbb táplálékot. A disznóölés olyan társas munka, mely fontos része vót az önellátó életmódnak, hiszen egészen nyár elejéig biztosította az étkezés alapanyagait. A tartósítás által a húsétel fogyaszthatóvá vált egészen tavaszig. A munka végét vidám, közös étkezéssel, a disznótorral zárták le. Az emberek, állatok behúzódtak, így több idő maradt a családi együttlétre, a közös munkák révén a társas összejövetelekre. Ma is

tapasztalhatjuk, hogy a téli nappalok egyre rövidebbek, korábban kezd sötétedni, ezért a ház körüli munkák nagy részét még világosban tanácsos befejeznünk. Az elektromos világítás elterjedését megelőzően az emberek a fűtött házban, gyertyafény vagy petróleumlámpa mellett dolgozgattak,
miközben beszélgettek, meséltek, énekeltek, így múlatták az időt. „Luca-Luca kitty-kotty, nénémasszony litty-lotty…" A tél eleji időszakot gazdagon tarkítják jeles napok, melyeknek nagy része egyben termény-, idő-, és férjjóslásra is alkalmas (András, Luca, Borbála). Számos naphoz azonban az analógiás (hasonlóságon alapuló) mágia gyakorlata is kapcsolódik: a következő évi egészséget, bő termést vagy a gazdagságot szándékozták ezekkel befolyásolni. Disznóölő Szent András" – nemcsak a mulatságok idejének zárója, hanem az egyik legfontosabb gazdasági tevékenység, a disznóvágások kezdő napja is vót. A disznó bontása komoly felaadat, főleg ha fahy meg az ember keze a víztül. Advent: a karácsonyra, Jézus (a fény) megszületésére való előkészületek ideje, az András naphoz (november 30.) legközelebb eső vasárnappal kezdődik. Mágikus cselekedetek: mozdulattal, szóval, tárgyakkal kísért hiedelemhátterű cselekmények. Az is annak számít, ha valamit meghatározott időben és céllal tudatosan nem csináltak (pl. tiltott munka meghatározott napokon). Ezek a tabuk. Analógiás (hasonlóságon alapuló) mágia: alapelve a „hasonló hasonlót hoz létre" gondolat; úgy vélik, valamiféle cél eléréséhez elegendő az eredeti cselekvés utánzása (pl. valaminek az elmulasztásához visszafelé számolni

Luca napi jókívánságok

Luca napján nem vót szabad varrni, nehogy „bevarrják a tyúk fenekét", vagyis nehogy elmaradjon a tojásszaporulat, ami nagyon fontos tápláléknak számított. A házról-házra járó lucázók jókívánságaikban is a bőséget, a termékenységet fogalmazták meg:

„Annyi csibéjük legyen, mint égen a csillag, réten a fűszál! Annyi kolbászuk legyen, hogy kerítést lehessen belőle fonni!"

Az időszak legjelentősebb eseménye a karácsony. Ahogy az adventi rákészülés, úgy a karácsonyi ünnepkör is hosszabb

időszakot takar. Egészen pontosan 12 napból áll, december 25-től január 6-ig, Vízkeresztig tart. Szinte minden napra jutott Krisztus születését dicsőítő (betlehemezés, kántálás) vagy jókívánságokat tolmácsoló, egészségvarázsló (regölés, aprószentekelés, harsogtatás), illetve névnapköszöntő (János, István) házaló szokás.

Ha majd elgyön a karácsony

A karácsony Jézus születésére való emlékezés ünnepe, melyet számos szimbolikus tárgy és cselekedet kísért. Az ünnep középpontjában eredetileg nem az ajándékozás és a karácsonyfaállítás, hanem a bensőséges ünneplés állt, amit Jézus, a fény eljövetele miatt tartottak. A karácsonyfa elődje a „termőág“, máshol a „világabroncs“ vót. Karácsony vigíliája családi körben, meghatározott étkezési renddel járt. A böjtös vacsorán jelképes jelentéssel bíró mézet, diót, fokhagymát, almát és főleg mákos gubát vagy valamilyen sült tésztafélét fogyasztottak. Az utána következő napokat a faluban nagy jövés-menés, vendégeskedés és sokféle énekes szokás jellemezte. Az év végét még 100 éve is csöndesebben ünnepelték, mint ma szoktuk. Szokások
és hiedelmek szempontjából az újév első napja vót igazán jelentős, mert úgy tartották, hogy az aznapi tevékenységek, látogatók meghatározzák az egész év kimenetelét. A karácsonyi időszakot Vízkereszt, Jézus megkeresztelésének emléknapja zárja. Ekkor tartották a háromkirályjárást és a házszentelést, de egyben az ünnepi pihenőnapok, vendégeskedések végét is ez jelentette. A karácsonyi asztalra terített ünnepi abrosz különleges jelentéssel bírt. A rajta összegyűlt morzsát (karácsonyi morzsa) nem dobták ki, hanem belekeverték az állatok takarmányába, hogy megóvja őket a betegségtől. Magát az abroszt pedig a búza vetésekor „vetőabrosznak” használták, hogy áldásos legyen a termés, „szapora legyen a búza”. Szenteste, vagy Karácsony vigiliája vót, december 24.-e karácsony előestéje, böjtje. Karácsonyi morzsa: a karácsonyi asztal tartozékaként jelentős vót a szerepe különféle mágikus eljárásokban, elsősorban emberi vagy állati betegségek füstöléssel való gyógyítására, a gazdaság termékenységének növelésére. A háromkirály járás általában Vízkeresztkor a bibliai háromkirályokat megszemélyesítő alakoskodók, gyerekek, vagy csak lányok köszöntő felvonulása A gazdag adventi, karácsonyi

időszak után, Vízkeresztet követően kezdődik a farsang ideje, ami nem egy meghatározott napon, hanem a mozgó nagyböjt időpontjának kezdetével, húshagyókedden ér véget. Az ősszel megkezdett munkák folytatásaként, a hideg miatt még a házba kényszerülve, az emberek sok időt töltöttek a feldolgozás munkálataival. Az egyik legjellemzőbb társas munkaalkalom a fonó . Egyik legnehezebb, sok munkafázisból álló folyamat része ez, amelynek során a kenderből, lenből vagy gyapjúból ruha lesz. A kézzel való fonás során lesz a szöszből fonal. Ez sokáig tart és igen fárasztó is, ezért a lányok, asszonyok legtöbbször házaknál összegyűlve, közösen végezték egymást szóval tartva, szórakoztatva.

Ótán meg gyött a farsang

A farsang időszaka emellett más vígasság, a lakodalom legfőbb ideje is. A farsangi események főleg az időszak végére, farsangfarkára összpontosultak. Különböző vidékeken más és más alakoskodó szokások járták. A farsangi játékok célja a tél elűzése, a termékenység- és bőségvarázslás, az egészség egész évi biztosítása, és nem utolsósorban ételadományok gyűjtése vót. Legtöbbször házról-házra jártak, majd a nap végén összegyűlve nagy táncmulatság kíséretében elfogyasztották a kapott finomságokat. Ekkor a mulatozás, a bőséges lakomák jellemzőek, amelyek csúcspontja a farsangvasárnaptól húshagyókeddig tartó időszak. A farsangi alakoskodás és mulatság a település egész népét megmozgatta, a társas együttlét egyik kedvelt formája vót. Mindenki maskarába őtözött. Farsang: vízkereszt napjától (január 6.) hamvazószerdáig tartó időszak. Legjellemzőbb eseménye a maszkos, jelmezes alakoskodás. A bőség, a zenés-táncos mulatságok és a vígasság ideje. Lakodalmakat is főként ebben az időszakban tartottak. A lyányok meg a fonóba jártak. A fonórul annyit, hogy valamelyik házban összegyűlve a lányok, asszonyok a farsang végéig itt fonták fonallá a szöszt. A kislányok fonóját „csipogónak“ is nevezték, máshol guzsalyas vót a neve. Farsangfarka: a farsang időszakának utolsó három napja, mely farsangvasárnaptól húshagyókeddig tart. Farsangi, alakoskodó szokásokban ez a leggazdagabb pár nap. A fonó a fiatalok legkötetlenebb társas együttléte. A nehéz munkát könnyebbé, vidámabbá varázsolta a sok játék, viccelődés, éneklés, és ha a

legények is megjelentek, az incselkedés, udvarlás, és tánc. A farsang meg vízkereszt napjától (január 6.) hamvazószerdáig tartó időszak. Legjellemzőbb eseménye a maszkos, jelmezes alakoskodás. A bőség, a zenés-táncos mulatságok és a vígasság ideje. Lakodalmakat is főként ebben az időszakban tartottak. Fonó: valamelyik házban összegyűlve a lányok, asszonyok a farsang végéig itt fonták fonallá a szöszt. A kislányok fonóját „csipogónak“ is nevezték, máshol guzsalyas vót a neve.
A szentcsaládjárás is kedves karácsonyi adománygyűjtő szokás vót. A „betlehemi istállót a kis Jézussal” minden karácsonykor, szenteste másik szegényebb családhoz vitték, és egy hétig ott is hagyták. A falusiak így látszólag a Szent Családnak és a kis Jézusnak vitték ajándékaikat, valójában azonban a rászorult családnak.Elmúlott a rövid farsang, de mi azt nem bánjuk, Sirassák a lányok otthonmaradásuk, Kiknek a sok sírás miatt ráncos az orcájuk.”Minden korban vágytak rá az emberek, különösen a fiatalok, hogy kilépjenek a mindennapi világból, s ha kis időre is, de álcázzák valódi énjüket, és a megszokottól eltérő külsőt öltsenek magukra. Ezt nem csak farsangkor, hanem egy ideig (néhány napig, hónapig, évig), életük bizonyos korszakában szükségesnek látták/ják kifejezni

Elkezdőttek a tavaszi munkák

A tavasz a természet megújulásának, az újjászületésnek az ideje. A gazdálkodásban az előkészületek kaptak szerepet. Amint felengedett a fagytól a föld, elkezdődött a szántás, a vetés, az ültetés, a gyümölcsfák és a szőlő metszése. *„Ekkora legyen a kendtek kendere!“* Mágikus cselekedetek és jóslások vótak. Minden fontosabb munkafolyamat valamilyen jeles naphoz kapcsolódott. A bő és egészséges termés érdekében mágikus cselekedetekkel kísérték az egyes tevékenységeket. Sok helyen szántáskor, az első barázda megkezdésekor a kalapot levéve fohászkodtak, vagy az első vetőzsák kiürülésekor azt magasba dobták, hogy olyan magasra nőgyön a gabona. Ahogy egész évben, úgy tavasszal is vótak olyan jeles napok , amelyeken jósoltak az azévi termésre vagy az időjárásra vonatkozóan. A természeti adottságok ugyanis nagymértékben meghatározták, hogy az élet alapját jelentő élelem milyen mennyiségű és minőségű lesz.

„Kikekeletkor, Szent György napkor, minden ember lehet pásztor...“ Tavasszal hajtották ki újra az állatokat a legelőkre. A szarvasmarhát és a birkát egész nyáron kint tartották, hogy minél több friss fűhöz jussanak. Erre a feladatra a falvak fizetség ellenében pásztorokat fogadtak, akik önálló társadalmi csoportot alkottak. Egyszerre több száz jószágot is őriztek egészen őszig úgy, hogy a legelőn éltek az állatokkal együtt. Úgynevezett szárnyékokat építettek, ahol meghúzták magukat az eső vagy szél elől, sőt éjszakára is. A pásztorok a nyár folyamán őrzés közben sok időt töltöttek egyedül. Esténként a tűz körül összegyűlve pedig énekléssel, meséléssel szórakoztatták egymást. Így alakulhatott ki a gazdag pásztorművészet (pásztorfaragások), valamint a pásztorfurulyások és a híres pásztor-mesemondók köre. *A bakos* a balta és a fokos keveréke, a Demecseri bacsók találmánya, mert így fát is tudtak vágni vele, meg a farkas ellen is jó vót.

Hiedelmek és babonák

A zöldségek vetésekor vagy mákvetés közben például nem vót szabad megszólalni, hogy ne legyen férges a termés. Dinnyeültetéskor pördültek egyet az asszonyok, hogy olyan nagy, kerek legyen majd a dinnye, mint a szoknyájuk forgás közben. Húsvét első napján vót szokás, hogy a juhászok a bárányok farkát elmetélték és tojással megsütötték, majd megették. Ez vót a juhboszorkányozás. A bort a gazdák küldték hozzá. A kalendáriumi ünnepek, melyekhez kiemelt ünnepi események, sokszor énekes, mozgásos szokások kötődnek. E napokon gyakran jósló tevékenységek, meghatározott gazdasági munkafolyamatok zajlanak. Szárnyék: az Alföld területén ismert, nádból vagy vesszőből készített építmény, mely a legelőn tartózkodó állatokat védte a széltől, vihartól, részben az esőtől. Pünkösdkor, máshol Szent Iványkor (június 24.) a falu pásztorai együtt jártak házról-házra, hogy „pünkösdi garast“ vagy „bocskorpénzt“ kapjanak, ami a korábbi bocskorbőr járandóság kiváltását jelentette. Ebből vehettek maguknak új lábbelit. Vót még a Kisze hajtás, ami olyan tavaszi, téltemető népszokás, mely során virágvasárnap a lányok egy menyecskeruhába öltöztetett szalmabábut, a tél megszemélyesítését, énekelve végigvittek a falun, majd levetkőztették, a szalmát pedig vízbe dobták vagy elégették.

Zöldághordás: a tavasz megérkezését köszöntő énekes-táncos népszokás, amikor a falun zöld ágakkal vagy virágokkal kaput tartva vonultak végig a lányok virágvasárnap, húsvétkor vagy pünkösd idején. Mozgóünnep: olyan ünnep, amely nem esik minden évben ugyanarra a naptári napra. A Hold járásához igazodik. A pásztoroknak külön ünnepi alkalmaik vótak. A tavaszi munkájuk kezdete és annak őszi lezárása is mágikus cselekedetekkel kísért jeles napokhoz kapcsolódik (Szent György és Szent Mihály napja). A gazdák a tejet és húst adó állatokért is mindent megtettek – a pásztorokat nagy becsben tartva –, hogy egészséges juhaik, disznóik legyenek, az állatok szépen fejlődjenek a legelőkön. Például Márk napján mindenhol rétest sütöttek a csordásoknak, akik nap mint nap kihajtották a háztól a teheneket a legelőre. Pünkösdi garas vagy bocskorpinz? Pünkösdkor, máshol Szent Iványkor (június 24.) a falu pásztorai együtt jártak házról-házra, hogy „pünkösdi garast" vagy „bocskorpénzt" kapjanak, ami a korábbi bocskorbőr járandóság kiváltását jelentette. Ebből vehettek maguknak új lábbelit. *„Szép plánták újulnak, termőfák virulnak..."* Gyön a tavasz, kezdüdnek a munkák A hideg, zord idő elmúltával örömmel köszöntötték a tavaszt a falvakban. Számos szokás tartalmazta a tél elűzésének, a tavasz fogadásának jelképes cselekedeteit (ilyen például a kiszehajtás , zöldághordás , májusfa állítás). A két legnagyobb vót a Húsvét meg a pünkösd. Az időszak két nagy ünnepének (húsvét és pünkösd) számos eleme utal a tavaszi újjászületésre. A húsvét a keresztény egyház legnagyobb ünnepe. Ekkor Jézus elfogatásáról, keresztre feszítéséről és feltámadásáról emlékeznek meg a hívő emberek. „Ma van húsvét napja...." A húsvét úgynevezett mozgóünnep . Nem egy naptári naphoz kötődik, hanem a Hold járásához igazodik: húsvét vasárnapja a tavaszi napéjegyenlőséget – március 21. – követő holdtölte utáni első vasárnap. Így a húsvét évenként
változó dátuma március 22. és április 25. közé esik Kiszehajtás: olyan tavaszi, téltemető népszokás, mely során virágvasárnap a lányok egy menyecskeruhába öltöztetett szalmabábut, a tél megszemélyesítését, énekelve végigvittek a falun, majd levetkőztették, a szalmát pedig vízbe dobták vagy elégették.
Zöldághordás: a tavasz megérkezését köszöntő énekes-táncos népszokás, amikor a falun zöld ágakkal vagy virágokkal kaput tartva vonultak végig a lányok virágvasárnap, húsvétkor vagy pünkösd idején. A húsvétra készülést 40 napos befelé fordulás,

fizikai és lelki megtisztulás: a nagyböjt előzi meg. Ebben az időben zajlott a házakban, az ólakban a nagytakarítás, a falak újratapasztása, meszelése. A lelki megtisztulás miatt ilyenkor visszafogottabb életet éltek az emberek, amit számos tilalom is szabályozott, ezért nem rendeztek már nagy mulatságokat, lakodalmakat sem. Nem vót szabad táncolni, alkoholt inni és az ételfogyasztást is korlátozták. Az étkezéstől való teljes vagy részleges tartózkodást nevezzük böjtnek. vót, aki ezt valóban 40 napig megtartotta, vót, aki csak péntekenként étkezett ennek megfelelően, de a húsvét hete , főleg nagypéntek már nagyon szigorú étkezési tilalmak alá esett. A nagyböjtre jellemző, hogy húst, zsíros ételeket egyáltalán nem fogyasztottak, ezért is hívják a farsang utolsó napját húshagyókeddnek. Az ezt követő hamvazószerdán kezdődik a nagyböjt. Mindezen előkészületek, a környezet és a lélek megtisztulása után következett húsvét ünnepe, ami az egyházi események mellett (feltámadási körmenet, ételszentelés) gazdagon tartalmazott népszokásokat is.

„Elhozta az Isten piros pünkösd napját...“ „Megjelent a pünkösd napja, melyet Krisztus ígért vala, midőn mene mennyországba, mindenek láttára.“

A húsvéthoz igazodó, így szintén mozgó tavaszi ünnepünk. Húsvét után ötven nappal van pünkösd vasárnapja (jelentése a görög pentecost - ‘ötvenedik‘ szóból ered). Valaha ősi tavaszköszöntő, zöldágazó ünnep vót. A keresztény egyház azt ünnepli ekkor, hogy Jézus mennybemenetele után a Szentlélek alászállt az apostolokra. A falvakban pünkösdkor az egész település zölbe borult, feldíszítették a kerítéseket, a kapukat, a templomot. Ilyenkor májusfát állították, zöldágat hordoztak végig a falu utcáin, hogy házról házra járva elhozzák a tavaszt és hívogassák a nyarat. A lányok szokása a pünkösdi királynéjárás, a legényeké a pünkösdi királyválasztás vót. Élő népszokás vót a faluba. „Elfogy a tél, Farsangi maskarába bújsz böjtölsz májusfát állítasz hímes tojást készítesz (ha lány vagy) locsolkodni mész (ha fiú vagy) húsvét után komatálat küldesz karácsonyfát díszítesz ajándékot készítesz kiteszed a cipődet az ablakba a Mikulásnak töklámpással ijesztgetsz Luca napján nem varrsz karácsony estéjén gyertyát gyújtasz szilveszterkor nagy zajt keltesz

A kereszténység a vallás, olvasás, mesék

A hagyományos közösségekben élő parasztemberek vallásos elképzeléseinek kialakulásában mindenekelőtt a szülői háznak, a családban élő öregek meséinek, az iskolai hitoktatásnak, a templomi szertartásoknak és a különböző olvasmányoknak vót szerepe, a Bibliát és a bibliai történeteket miséken vagy istentiszteleteken vagy otthoni összejöveteleken ösmerték meg. A hétköznapi élet minden területét áthatotta a vallásosság. Már gyermekkorban megtanultak imádkozni, először a Miatyánkot, az Üdvözlégyet és a reggeli, esti, valamint az étkezések előtti imádságokat, azaz az asztali áldást. Ezután megtanulták a Hiszekegyet és az Úrangyalát. A vallási kérdésekben való elmélyülést a kötelező hittanórák is segítették, a hittanóra a legfontosabb tárgynak számított az alapfokú iskolákban, ahol a katekizmus kérdéseiről hallhattak, megismerhették a bibliai történeteket. Természetesen az első áldozásra és bérmálkozásra készülő gyerekeket külön is oktatták, és a házasulandó pároknak is el kellett járniuk oktatásra a paphoz. És mivel a gyermekek egészen kiskorúktól kezdve jártak misére és istentiszteletre, felnőtt korúkra egészen jól tudtak tájékozódni a vallás kérdéseiben, ösmerték egyházuk szertartásrendjét, a gyakori énekeket, a Bibliából felolvasott részleteket.a vallásos ismeretterjesztésben ponyvanyomtatványokkal, imakönyvekkel, jámbor olvasmányokkal is számolni kell. A népi hitvilágban egymás mellett éltek a hivatalos, tételes vallás tanításai a pogány eredetű képzetekkel, Isten, Szűz Mária, Szent Vendel mellett, hittek az ördögben, a boszorkányokban, a lidércekben. Gyóntak, de éltek a ráolvasás, a rontás, a szemmel verés erejében. A katolikus parasztság szemében a legfontosabb személy maga az Isten vót, akit nagy szakállú, jóságos öregembernek képzeltek el, míg szemükben Jézus Krisztus vót az emberarcú Istenség. Úgy képzelték el, hogy Isten a jót megjutalmazza, a vétkest megbünteti, és a betegség is Isten büntetése. A Szentlélek túl elvont vót a parasztság számára, ezért nem kapott különös szerepet a paraszti vallásos gondolkodásban.A régi parasztemberek szerint a munka semmit sem ér, ha nincs rajta Isten áldása: például búzaszentelő körmenet vagy közös imádkozás a Szent-Orbán szobornál. A parasztok között elterjedt vót az a

szokás, hogy a szántás első fordulójánál az olvasót az eke szarvára akasztották és imádkoztak. Kézzel keresztet rajzoltak a kenyérre, mielőtt megszegték, ugyanis mint Krisztus testét tisztelték. A vallás a paraszt mindennapjainak akaratlanul is szerves része vót, a köszönéstől kezdve a munkavégzésen át az imádkozásig. A tradicionális társadalmakban az emberek hittek a természetbeni erők létezésében, ez pedig az egyházi ünnepek megtartását erősítette, egyre szélesebb körben terjedtek az egyházi ünnepekhez kapcsolódó népszokások (húsvét, karácsony). Ezzel összefüggésben terjedtek a körmenetek, a búcsújáró helyek, a szent kultuszok, kalendáriumokból, álmoskönyvekből, ima- és énekeskönyvekből jelentettek meg, illetve a Bibliából. a parasztok között az imakönyv vót a legelterjedtebb könyv.Az összes magyar nyelvű kiadvány 98%-a vallásos könyv vót, de a vallásos irodalom mellett, a jog és a politika, a történelem, a földrajz, a természettudomány és műszaki ismeretek és a szépirodalom területéről is akadtak könyvek. Ebből valószínűleg a vallásos könyvek és kalendáriumok jutottak el a parasztsághoz. A vallásos könyvek nem az önálló olvasás, sokkal inkább a felolvasás által jutottak el a parasztsághoz a tollfosztóban, tengeri morzsoláskor, baráti összejöveteleken. Legtöbbször ugyanazt olvasták, ezáltal rögzültek az ismeretek.

Hogy nézett ki a paraszthá̧z

A ház tiszta szobájának kicsi ablaka az utcára nézett, a ház melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, ami főzésre-sütésre fűtésre szolgált. A házba a tornácon vagy pitvaron át jutott az ember, ebből nyílt a kamra meg a tisztaszoba. A kamrában a szerszámok, a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász ha vót. A szálas gabonát a csűrbe, a tengeit a kassba rakták. A ház mögött vótak a kender és káposztaföldek, távolabb a dűlőkre osztott szántóföldek és rétek, azután a szőlő s esetenként az irtásföldek; a legelő közösre maradt, hasonlóképp, de már a földesúrtól korlátozottan, erdő, vizek, nádas.a nád- vagy szalmafödeles házak egyszerűbbek vótak, faluk sárral tapasztott vesszőfonatból készült, s gyakori vót a kémény nélküli füstös konyha. Hogy a házhoz disznóólnál egyéb rendszerint nem csatlakozott, még nem jelentette a megtelepedés

szűkre szabottságát. A csűr hiányzott a szálas terményt a szabad ég alatt tartották, mint ahogy a szem nyerése is a nyílt szérűn, nyomtatással ment végbe, s aztán földbe ásott vermekben raktározták.A család öltözete legnagyobbrészt a háznál készült, hiszen a paraszti gazdaságban megtermett minden ruhafélének az alapanyaga. A kenderből, esetleg lenből a fehérnép szőtte s varrta az alsóneműt; a férfiak a kék inget kedvelték. Mente és lábravaló a juhok gyapjából készült, gyakran durva abaposztóból; köpönyegnek az ujjas szűr járta, de kivált szegényebb ember gyapjas juhbőrből készült ködmönnel is beérte. Fejrevalóul hegyes posztósüveg vagy bolyhos fekete kucsma szolgált. Mesterember segítségéhez csak a magas szárú fekete, esetleg sárga vagy piros csizma elkészítésénél s esetenként a kender- és gyapjúfonál megszövésében fordultak. Térdig érő csizmát télen az asszonynép is viselt, többi ruhája ugyancsak a háznál készült, hálós főkötőjét is maga csinálta. Mindenestül a gazdaságból került ki az élelemrevaló. Döntő szerepet játszott az étkezésben a húsféle: szalonna, sonka, kolbász, hurka, disznóhús, baromfi, azután a mindennapi kenyér, a főzelékfélék közül a káposzta, kedvelték a hagymát. De tehéntejjel ritkán élt a magyar paraszt, véteknek tartotta azt a borjú elől elvenni, mint ahogy a borjút levágni sem vót hajlandó. Vaj is inkább csak azért készült a paraszthánál, hogy megadhassák, amit a földesúr követelt. Juhtartó gazdák foglalkoztak sajtkészítéssel. A húsfélével való ellátás elsősorban a sertéshizlalásra épült, a ház melletti ólban moslékon, korpán, ocsún, szedett makkon s mindinkább kukoricán is, ősztől fogva minden háznál hizlaltak disznót. A szalonna nélkülözhetetlen vót a háztartásban, sózott füstöletlen szalonnát vitt magával a legelőre a pásztorember is. Elterjedt mondás vót: „szalonnás káposzta Magyarország címere”. Hírben, fontosságban nem maradt mögötte a parasztasszony sütötte kenyér sem. Mindennapra rendszerint a kétszeresnek (búza és rozs keverékének) lisztjéből készültnem hiányzott az ételek közül a kása, ünnepi alkalomra (esküvő, keresztelő, halotti tor) a pogácsa, a lepény, esetenként a rétes sem. Sok főzelék és gyümölcs nem került az asztalra, viszont, már csak a többnyire rossz vizek miatt is, az innivalók között fő helyet foglalt el, szinte kiegészítő tápláléknak számított a bor.A magyar parasztot középtermetű, zömök, napbarnított embernek írják le, bajuszt viselt, szakállát borotválta. Mindennapja kemény munkában telt el kora tavasztól késő őszig. Kivált a nyugati

megyékben és a Felvidéken súlyos robotteher nyomta vállát. A fő mezőgazdasági munkára alkalmas időből a javát a földesúr szolgálatára kellett fordítania, dűlők szerint szétszórt szántóföld-darabjaira alig jutott belőle, annyival is kevesebb, mert hagyományos szokás szerint az egyes munkákat a hold járásához kellett igazítani. Mást, jobbat és másképp alig termeszthetett, mint dűlőbeli szomszédai, hiszen a faluközösség rendszabása szerint aratás után a tarlót, majd az ugart át kellett engednie a falu közös nyájai legelőjéül. De nem sarkallta több és eredményesebb munkára az sem, hogy gabonatermésének, bárányainak, méhrajainak ötödrészét úrnak és papnak kellett beszolgáltatnia. A néphit különben is azt tartotta, hogy bő termés, sovány esztendő, dögvész mind Isten áldó illetőleg sújtó kezének a műve, tevékeny emberi hozzájárulás és védekezés vajmi keveset változtathat rajta. S ha a robottal való túlterhelés közepette s a kötött gazdálkodás keretében mégis sikerült egy földdarabot nagy munkabefektetéssel termékenyebbé tennie, nem lehetett biztonságban felőle, hogy földesúr, esetleg paraszt kiskirály nem teszi-e rá majd a kezét. Így aztán a szegény ember nem ritkán arra a keserű bölcsességre jutott, hogy minek fáradjon, mikor nem lesz belőle semmije; ha nem dolgozik, akkor is ez az eredmény, s nem vehet el tőle senki semmit. S ahogy a népesség gyarapodott, a törpebirtokosok s a zsellérek száma még inkább nőtt, kellő földhöz egyre kevesebben jutottak. Egy-egy paraszt földjének átlaga mindinkább fél jobbágytelek nagyságúra csökkent. Az ehhez tartozó, országos átlagban mintegy 6 hektárnyi szántóföldön ha az elvetett mag négy és félszeresnél többet nem termett, nézhette a parasztgazda: hogy rója le a kilencedet és a tizedet, lássa el a kenyérrel a beszállásolt katonát, s maradjon neki elég vetőmagra, családja ellátására s valami még eladásra is –, hiszen bármennyire is magára a falunak határára, a maga művelte s a közösen használt földekre kellett alapoznia megélhetését, időnként mégis csak be kellett szereznie kívülről valamit. S főképp pénzbeli terheit fedeznie kellett valaminek áruba bocsátása révén. S végképp felborult gazdálkodásának egyensúlya, ha rossz esztendő következett, amilyenről a források sűrűn hírt adnak. Fokozottan helyt kellett állnia tehát a gazdaasszonynak is a házban és a ház körül. A begyűjtött termés elhelyezése, tisztán tartása, kártevőktől való megóvása, a velük való gazdálkodás, a család élelemmel, ruhával való ellátása, az aprójószággal törődés, kerti munka mind rá hárult.

A gyermeknevelés is az ő gondja vót. Fiút, lányt zsenge koruktól munkához szoktattak, eleinte libaőrzés s más pásztorkodás vót a dolguk. A fölcseperedő fiú aztán fokozatosan a mezei munkába is bekapcsolódott, már a szántás-vetésben is segítségére vót apjának. Lányát pedig a parasztasszony a háztartás, s fonás és a szövés munkáiba vonta be. Úgy tartották, azért is szorosan munkára kell fogni s lehetőleg minél előbb, már 14 éves koruktól fogva férjhez adni a lányokat, hogy házasságon kívül gyermeket ne hozzanak a világra. Szégyennek tekintették, ha a lány pártában marad.

A Rétközi tájszólásrul

Ez a könyv igyekezett megőrizni az ízes Rétközi tájszólás aranyköpéseit az utókor számára. A még élő idősek - kiejtésére jellemző a gyakori „í-zés" (pl. kék - kík, pénz - píz, néz - níz, szép - szíp), illetve a kettőshangzók használata (pl. ló - lóú, kóla - kaula). Szintén jellegzetes felszólító módban a "-fele" irányjelző szócskával történő nyomatékosítás (pl. csináld megfele, menjél kifele stb.), de az igeragozásnak is megvannak a térségre jellemző sajátosságai (pl. tudol, mondol, fogol, megyen, jösztök). A környéken élők a "d", "t" és "n" hangokat sokszor "gy", "ty" és "ny"-nek ejtik (pl. térd - térgy), néha pedig kétszer is kiteszik a tárgy ragját (pl. osztat, őtet, eztet).Ezen a területen erőteljesen keveredik az északkeleti nyelvjárás a tiszaival, mivel a török korban elnéptelenedett területekre Békés megyéből telepítettek be tótokat, akik magukkal hozták a keveredő szlovák-alföldi nyelvi sajátosságaikat. Ez az idegen nyelvi hatás mind szókincsben, mind kiejtésben megjelenik, a megyében élő idősek elmondása szerint a tirpák kifejezést pedig azokra használták, akik se magyarul, se tótul nem beszéltek helyesen. Kiejtés: A tiszai nyelvjárásban (a Tiszántúl és a Felső-Tisza-vidék magyarországi, romániai és ukrajnai területei) jellegzetes az í-zés: a köznyelvi „é" hangot az „í"-hez hasonlóan ejtik – pl.: níz (néz), píz (pénz), fílsz (félsz). Debrecentől keletebbre (Ukrajna és Románia egy részén is) számos esetben „e"-nek ejtik a köznyelvi „ö" hangot: ser (sör), perkelt (pörkölt), megcsemerlett (megcsömörlött) – de ez nem minden olyan szóra áll, amelyben a köznyelvi kiejtés szerint „ö" hang van (például az öt, ökör, zöld kiejtése nem különbözik). Nagy területen érvényesül a szótagzáró l, r, j nyújtó hatása, a zárt és a nyílt e

között nem tesznek különbséget. diphtongusok, kettős magánhangzók, a jellemzők. A nyelvjárási terület északkeleti része szorosan kapcsolódik Erdély mezőségi nyelvjárásához, ami a szókincsben is jól lemérhető. Nekem is sok bosszúságot okozott a gimnáziumban amíg a tájszólásról leszoktam. Nézzünk rá pédákat, mindenki lemérheti mennyire ismeri; 200 éve így beszéltek öregapáink a Rétközben, de idővel a néphagyomány feledésbevész.

Mán napszállat vót, vecsernye után, eccer Isten uccse, a bolynyik jelibátor obligát nosza felkergette a dobár duzmad lesmestert, mer a górénál tikmonyra fájt a foga, az oszten abcúg legott felkepesztett a bizserefára, ott rejtezik fennen retikálva, aki ott babirkált a kutricánál, oszt amiko fertályórára legyött, az gaborgya imposztor, kicsit gyaszmat és muruttya gányó böszme böhöm süly póka paniperda tiknyó, nem packázott sokat vele, ódalba somta a gerdóját egy gömbörlő abronyica azsaggal, úgyse lesz ebbül mán egérütő, szerette vóna jól megvelagászni, nem sikerült fejbiszni, a csetresz ampával se, kézifészerrel, el is tünt menten az a latorkert tekerületének hácsku garádjába, oszt ebujt a dilló a baglába, nem mert kigyönni, egisz nap acsongatta a mereklyét, pediglen ihes vót.

Sok olyan szót használunk amit a városiak nem tudnak. tőzsér marhakereskedő, rapsic orvadász, rongyás ószeres, Az angyalok hintója, vagy a Denceszekér; a Göncölszekér népi megfelelője. Vesszőparipa; Bugás nádfejet vettek a gyerekek a combjuk közé, azzal szaladgáltak. takács A takács a vászon és különféle szövetek készítésével, szövésével foglalkozó hagyományos kézműves mester. Langalló; Kenyérsütéskor készítik, lángosféle, melyet fogyaszthatunk sósan, édesen és főtt ételekhez kenyér helyett. A süly skorbut, A töltöttkáposzta szárma dalma nevet kapta. A gádor földbevájt házikó padlása vót. A kanta; nyolc literes, cserép, fa vagy bádogkorsó, melyben bort tároltak hajdanán. A kajmó a szalonnaakasztó fogas népies neve. A verécét tili tolival is bereteszelheted, de görbölhheted is az felülről záródik. talpastik a kacsa göbe meg a disznó. Nézzünk példát rá János bácsi előadásában; *Intéző vótam az Elek métóságos Úrnál. Ottan mesilték a régi öregek ezt a történetet. Mikor Krisztus urunk a fődön járt szem Péterrel, mentek mendegéltek, eczczer nyári időbe éppen aratáskor. Nagy meleg vót, hát amint mentek, szem Péter*

nagyon mekszomjazott. Egy nagy csapat arató éppen az út mellett arattak, asz mongya szem Péter: – Jaj uram, be szomjas vagyok, mekhalok szomjan, úgy ihatnám; én megyek, kérek attól az aratóktól egy ital vizet. – Jaj Péter, asz mongya Krisztus urunk, ne menj oda, az egy nagy gazdának aratójai, azok nem fognak vizet adni. – Jaj uram, de nagyon szomjas vagyok, ha nem adnak, nem ütnek fejbe. És elment, kért egy ital vizet. Aszt felelték: – Bizony nem adunk mi, mert az ivókút nagyon messzi van arra elfele és már buza kevés van aratnivaló előttünk és déllére az ivókúthoz közzel fogunk menni aratni, hát már nem adhatjuk a vizet. Péter visszafele ment, oszt felelte Krisztus urunk: – No ugyi Péter, megmondtam, hogy ne kérjél vizet, mert azok nem fognak adni. Haladtak tovább szomjason. Megént találtak az út mellett két aratót, egy ember felségestől aratott. De akkor állottak bele egy darab fődbe aratni csak. – Jaj uram, asz mongya Péter megént, nagyon szomjas vagyok, én mekpróbálom ettől a szegény embertől. És elment, kért egy ital vizet. Az asszony mingyá lelökte a sallót, felkapta a korsót, kiöntötte és elszaladt, hogy friss vizet vigyen Péternek. És vitt friss vizet; ivott Péter. Visszamenvén Péter, így felelvén: – Jaj uram, áldd meg ezt a szegényembert, ezek kevesen vannak, szegények és mégis nem sajnált elszaladni friss vízért, félbe hagyni a munkát. Mire Krisztus urunk aszt felelte: – Meg van a mán Péter. Megint szólott Péter: – Jaj uram, verd meg aszt a nagy gazdát, mert sajnált egy ital vizet. – Az is meg van mán, Péter. A nagy gazdát megverte azzal, hogy kevés búza vót előttök, sokan vóttak, déllére le akarták aratni, hogy az ivókúthoz közelebb menjenek déllelni, de egész nap arattak, még sem fogyott le a búza, se nem haladtak semmire. Mindig dógoztak, még sem értek semmire. A szegény embert pedig megáldotta azzal, hogy ők kettecskén arattak, de mikor egy markot vágott, hat is vót dűlve mikor egy kévét kötött, hat is vót kötve. Csakhogy mikor észrevették magukat, a zegész nagy darab főd le vót aratva, még este se vót. Ilt eczczer egy gazdag városba ety pár czigány. Nagyon bódogul íltek, csak avvót a bajuk, hogy gyerekek sohase vót. Mindig kírtík a zistent, hogy adna nékiek ety fiú gyereket, olyan szíp nevet adnának neki, hogy a világon párja sem lenne. Öreg korjokon az Isten meksajnálkozott rajtok, ís született az öreg asszonynak ety fiú gyereke. mekkereszteltík Bársonnak. A kis Bárson nőtt idő után felfelí; mikor tíz ívett elírt, míg annyit se tudott, hogy vegye a kanalat a szájába, ojan kęnyín nevelte az öreg

czigányasszon, ű egyíbre nem gondolt, csak az evísre, alvásra. Ött má a lú fiam? – Ött is, ihutt is. – Érigy hát fogg be, menek sziéna hordani. – Hónap is hordhatnánk. – Hónap zabaratni menünk. – Kivee? – Nyiri komámvaa, meg Balla sógorvaa. – Hát hun a nięgyellő? – A csőrfiába. – Hát a kócs? – A kossókasba. – Hát ięde kisütte má a kenyęrt? – Most a szent helyen szedi kifele. – Aggyon hát egy kis lepęnyt! – Ott van la, egyé. – Né te mán, élél amoda gyön keresztapám, meg a Zsófi, neki is aggyęk!. ***Ezt még én is alig értettem meg.***

Egy utazó visszaemlékezése és elmélkedése

Micsoda varázslatos rejtelmes világ ez, tele titkokkal. Akármerre megy az idetévedt vándor, csak nádat és vizet láthat, meg az eget. Ahol száraz út vezetett a rétségbe, csakhamar zöld gyep bársonyán haladt az ember és ingyen sem gondolta, hogy a vastagra nőtt moha ingoványos helyre csalta, csak mikor kötésig süllyedt a sárban. Aki nem ismeri a titkos ösvényeket, az könnyen belevész a mocsárba. Sok bújdosót rejtett el a hatalmas láp zsombékos búvóhelyeivel. Sok betyárnak, bujdosónak, szegény legénynek nyújtott menedéket, és lehetőséget, hogy csillagtalan éjszakákon az e mocsárvilágból szigetként kiálló dombhátakat meglátogassa, a szegény emberek mindég sehitettek a nehéz életü bújdosóknak. A Rétköz népének életével foglalkoztam a könyvemben. Közel 30 apró falut foglal magába ez a mesebeli világ. A terület néprajzi szempontból rendkívül érdekesnek ígérkezett, mert vizes, ingoványos, nehezen járható és nehezen megközelíthető vót. Itt elszigetelten éltek az emberek, nyelvük szokásaik, tárgyaik, foglalkozásaik is kezdetlegesebbek, maradibbak vótak és tovább fennmaradtak mint a nagyobb falvakban. Értékes emlékeket őrzött meg az itt lakó közösség. A vizet 1881-ben vezették le. A még élő öregek információval szolgáltak egyes községek határának régi neveiről, a határrészek jellegéről. Az idő szorított és félő vót hogy kihal az utolsó élő tanú is. Persze a víz levezetésével a terület képe, az emberek élete alaposan megváltozott, a régi életmód emléke egyre inkább halványodik, s vele együtt sok név is feledésbe merülhet. Az élő szó mellett rengeteg iratot lapoztam át, tagosítási iratok, földkönyvek, térképek kéziratok. A Rétközt ismerő idős emberek is elhaltak már, (Éles Mariska néni 92 évesen közben

megpihent) de szerencsére találtam még pár „olyan alkalmas embert, aki látott még valamit a határ ősi képéből, annak elmúlásából" így ezeknek a falvaknak az adatait is sikerült többé-kevésbé összegyűjtenie. Általánosságokban írtam a hétköznapokról, de ezek az információk minden falura tanyára érvényesek vótak. A földesurairól, lakóiról, lakóinak életéről, foglalkozásáról, szokásairól olvashatunk részben a források, részben saját gyűjtésem alapján. A területhez fűződő szájhagyományok néha igen szórakoztató olvasmányok.

Élet a háború alatt

A háború alatt sokat éheztünk, sok madártojást gyűjtöttünk, felmásztunk a nyárfára oszt kifosztottuk a fészkeket, a fiókákat kisvarnyút, kisgalambot. Csigát, békát, csikot, halat, kisnyulat, kisfácánt, fogolyt, mindent összegyűjtöttünk, növényeket is; tyúkhúr, százszorszép, utifű, pitypang, porcsin fehérhere, kövérke, pásztortáska, repkény, csalán, papsajt, libatop, medvehagyma, csicsóka, sóska, még a rózsa virágszirmot is megettük. Nem beszélve sok féle gombárul, nagyőzláb, vargánya, csiperke, laska, szarvasgomba.

Demecser felszabadítása

Korabeli dokumentumok és visszaemlékezések alapján. Plijev altábornagy a Malinovszkij marsalltól kapott parancs alapján elhatározta, hogy Nyíregyháza, Gáva és Rakamaz elfoglalásával elvágja a „Wöhler” seregcso-port visszavonulási útvonalát nyugat felé. A feladat végre-hajtására a 23. harckocsi-, a 7. gépesített- és a 4. gárda-lovashadtestből csapásmérő csoportot alakított. Plijev Nyíregyháza ellen két irányból tervezett támadást. A 23. harckocsihadtestnek Balkányon és Geszteréden keresztül délkeletről, a 7. gépesítetthadtest erőinek pedig Hajdúhadház– –Újfehértó útvonalon délnyugatról kellett megrohamoznia a várost.

Issza Alexandrovics Plijev altábornagy...

A 4. gárda-lovashadtest a támadás második lépcsőjét alkotta. Az 5. gárda-lovashadtestnek kellett fedeznie a csapásmérő csoportosítás jobbszárnyát, a 6. gárda-lovashadtestnek pedig a balszárnyát. Így a szovjetek újabb támadásukat 20-án hajnali 04 órakor az első lépcsőben négy, a másodikban egy hadtesttel kezdték meg. Malinovszkij kiadott parancsában Nyíregyháza elfoglalásának határidejét október 21-én estére tűzte ki. Plijev altábornagy elbizakodott módon úgy döntött, erőivel ezt még 20-án végrehajtja. Elhatározásakor jelentősen lebecsülte a németeket, valamint azt a tényt, hogy a feladat teljesítéséhez fáradt katonáinak 45–50 kilométert kellett harcolva megtenni, és a szovjet csapatok útjában legalább kilenc–tíz, támpontként kiépíthető település feküdt. Az 5. gárda-lovashadtest Hajdúsámson–Balkány irányában támadott azzal a feladattal, hogy 17 óráig vegye birtokba Nagykállót, Napkort, és Orost. Másnap, 21-én támadását Nyírtét–Demecser felé kellett folytatnia, és délig el kellett foglalnia Berkeszt, Demecsert és Nyírbogdányt. A hadtestnek erős előrevetett osztagaival be kellett vennie Kisvárdát és Dombrádot is. A szovjet 2. Ukrán Front (a román csapatokkal megerősítve, parancsnoka Malinovszkij marsall) Szeged – Nagyvárad – Kolozsvár térségéből, a 3. Ukrán Front (a jugoszláv és bolgár egységektől támogatva, parancsnoka Tolbuhin marsall) Bácska – Bánát irányából, míg a 4. Ukrán Front (parancsnoka Petrov tábornok) pedig az Ungvár – Munkács – Máramarossziget vonalról támadta meg a hazánkat megszállás alatt tartó fasiszta csapatokat, 1944 szeptemberének végén – október elején.

Hermann Breith tábornok...

A 2. Ukrán Front csapatai a lovasság és a harckocsi alakulatok október 22 -i gyors támadása következtében elfoglalták a nagy kommunikációs központot és az ellenséges védelem fontos fellegvárát magyar területen - Nyíregyháza városát, és elfoglalták a városokat is. Hajdúböszörmény, Balmazújváros, Nyírlugos,

Napkor, Demecser, Kemecse, Kótaj, nagyobb településeket és a Napkor, Demecsher, Kemecse vasútállomásokat. A 2. Ukrán Front csapatai sikeres offenzívát hajtott végre. A németek és a magyarok megpróbálták késleltetni a szovjet egységeket, hogy időt nyerjenek és felkészüljenek Nyiregyhaza városának védelmére. Az ellenség sietve jelentős erősítéseket szállított a területre. Ugyanakkor a németek ellentámadást indítottak Hajdúhadház városától délnyugatra fekvő területen. A szovjet csapatok útközben újjáépítették harci alakulataikat, és meghiúsították az ellencsapást. Az ellenséges ellenállást elnyomva harckocsi alakulataink és lovasságunk gyorsan előrenyomult.

Idézet a Pesti Hírlap 1944. október 20-i számából;

A Doni kozákok keletről és délről betörtek Nyiregyhaza városába, és az utcai csaták eredményeként elfoglalták. A városért folytatott csatában lovasok többmint 2000 német katonát öltek meg. Sok foglyot ejtettek. Nyíregyháza az ellenség védelmének erős fellegvára és fontos kommunikációs csomópont vót. Öt vasút és több stratégiailag fontos út központja. Az 5. gárda-lovashadtest Hajdúsámson–Balkány irányában támadott azzal a feladattal, hogy 17 óráig vegye birtokba Nagykállót, Napkort, és Orost. Másnap, 21-én támadását Nyírtét–Demecser felé kellett folytatnia, és délig el kellett foglalnia Berkeszt, Demecsert és Nyírbogdányt. A hadtestnek erős előrevetett osztagaival be kellett vennie Kisvárdát és Dombrádot is. Az 5. gárda-lovashadtestnek még 21-én este ki kellett jutnia Nyírtura– –Kemecse–Székely–Berkesz–Demecser terepszakaszra, ahol biztosítania kellett a főerőket északkeletről. Plijev altábornagy erői 22-én folytatták támadásukat északi irányban. Az 5. gárda-lovashadtest napközben elfoglalta Nyírtétet, Berkeszt, Demecsert és Kemecsét. A 23. harckocsihadtest lezárta az Ibrány, Vencsellő és Rakamaz területén áthaladó utakat. A 4. gárda-lovashadtest Nyíregyházát védte, főleg nyugati, délnyugati és déli irányból. A gyorsan mozgó hadtestek számára igen hátrányos következményekkel járt, hogy a 27. hadsereg még mindig Nagykállótól 20–25 kilométerre délre vót. Ezért Plijev nem rendelkezett elegendő gyalogsággal a hadtestei által elfoglalt területek hatékony védelmére. Napközben a német 8. hadsereg XXIX. hadteste és a magyar IX. hadtest erői nyugat felé törtek

előre. Északnyugatról a hadseregcsoport egyik mögöttes területi parancsnokságának biztosító csapatai közelítették meg Nyíregyházát. A német „Scholze" harccsoport ismét visszafoglalta Demecsert. Nyírtura és Nyírbogdány is német–magyar kézbe került. Később a sikeren felbuzdulva a csapatok elfoglalták a Nyiregyhaza városától északra található Kemecsét és a Demecseri vasútállomásokat is. A felderítő lovaskatonák jól beszéltek magyarul, mert köztük sok Rétközi magyar hadifogoly vót, aki az oroszok oldalán folytatta tovább a háborút. Nem akartak hősök lenni, de azzá tette őket a történelem.

Északi hadmozdulatok

A német katonák észak felé, Gégényen át Dombrád felé vonultak. Mivel Székely felől tank csatát vártak, a demecseri úton a mély vízgyűjtő csatornánál a hídon, az út közepén tank elhárító gödröt ástak és tank elhárítóval egy német katona várta a támadást. A Lónyai csatorna Bogdányi úti és Berkeszi úti hídját is felrobbantották. Október 19-én estére a németek összeszerelték Demecserből a 14 év feletti fiúkat, a leventéket és velük együtt elvonultak Gégény felé, Dombrádra. Vonulás közben Gégény határában a németek támadást észleltek és tüzelő állást kerestek. Így a fiúknak sikerült megszökni. Kukoricaszár kupokba rejtőztek el. A németek gyorsan elvonulta, a fiúk pedig reggelre hazajöttek. Október 20-án reggel csendes napsütésre ébredt a lakosság. A katonák elvonultak, az utcák üresek vótak. A reggeli kis istentiszteletre szóltak a harangok. De a lakosság félve lépett ki az utcára, a nagy csendességben valamire vártak.

Gyönnek az oroszok

Tíz óra körül szovjet (vagy magyar) lovas felderítők jelentek meg Kék felől a határban, a földeken keresztül, végigjárták az utcákat és lövés nélkül megszállták a községet. Az istállókban lovakat cseréltek, ellenőrizték a határt is, élelmet kértek és estére elvonultak a községből. Közben a szőlőnél két német katonát elfogtak és az állomásnál, a váltókezelő betonbunkere elé állították és kivégezték őket. A kivégzett németeket a temető bejárata mellett

a lakosság hantolta el, titokban félve a megtorlástól. Éjszaka visszajöttek a németek, („Scholze” harccsoport) keresték a kivégzett katonatársaikat, de hiába. Igen idegesek vótak, de hiába kutattak a társaik és a partizánok után, éjszaka ők is elvonultak a faluból. Hogy hány katonát temettek el a faluban és a környéken, senki sem tudja megmondani. Már alig élnek azok, akik még emlékeznek arra, hova földelték el félelmükben az emberek a holtakat. A végtisztesség minden halott katonát megillet.

A hírhedt „Plijev” és „Gorskov” lovaskozák hadtest...

A népírtásban az 5. gárda-lovashadtest 63. lovashadosztályának parancsnoka is részt vett. Például a kozákok Nagykállóban az ottani elmegyógyintézet összes női ápoltját megerőszakolták. Demecserben több tucat nőt erőszakoltak meg a katonák. Amikor panaszba tették neki, Sztálin csodálkozott: nem értem miért nem értik meg, hogy az állandó életveszélyben élő katonáknak joguk van egy kis szórakozásra, így engedik ki a gőzt. A hadifoglyok között, oroszul, németül és magyarul beszélőket kerestek felderítőnek. Vlagyimir Moszkalenko, aki magát bosszúállónak nevezi, felderítő vót az 5. gárda-lovashadtestnél, visszaemlékezéseiben azt írja; munkámat civil ruhában, fegyver nélkül teljesítettem. Az ellenséges csapatok mozgásáról, létszámáról, fegyvereinek, személyi állományának nagyságáról kellett híreket hoznom. Az általam megszerzett információknak köszönhetően úgy lehetett megsemmisítő csapást mérni az adott katonai egységekre, hogy saját katonáink szinte teljes biztonságban maradtak. Basa Géza huszár zászlós visszaemlékezésében a hadosztály kötelékébe tartozó 27. felderítőosztály és a 70. gyalogezred részei 1944. október 29-én Kótaj és Demecser térségében folytatott harcokat. az említett alakulatok Kótaj és Demecser térségében kerültek bevetésre, ebben a térségben gyülekeztek október utolsó hetében a IX. hadtest (amelyhez a 27. hadosztály is tartozott) csapatai, amelyek közül több is részt vett a Nyíregyháza visszavételére 26-án megindított hadműveletben. Vajon emlékszik még valaki, arra, hova temették őket? 1944 októberében a hírhedt „Plijev” lovas harckocsi, valamint a „Gorskov” lovas gépesített csoport kozákjai sok rémtettet hajtottak

végre, sok ártatalan civilt kegyetlenül legyilkoltak, és sok nőt megerőszakolták, akiből még élnek páran. A visszafoglaló németek több jegyzőkönyvet is felvettek szovjet rémtettekről. A német 3. hegyi hadosztály katonái egy szőlő megtisztításakor egy teljesen kétségbeesett magyarba ütköztek, aki egy földbe vájt bunker előtt gubbasztott. Amikor a katonák benéztek a bunkerba, ott a magyar meggyilkolt várandós feleségének holt testét látták. Torkát és felsőtestét felmetszették. A meg sem született gyermeket lefejezték. Nyíregyházán egy vendéglős felesége meghalt, miután tizennyolcszor erőszakolták meg az oroszok. 45 évig nem vót szabad ezrekről beszélni. Kivégzések, rablások, fosztogatások, megerőszakolások sokaságáról tudunk.

Demecser a Kende nemzetség része

(Borsa Iván: Zsigmondkori oklevéltár VIII. (1421))

1222 Dec. 7. (8. die Andree) Miklós leleszi prépost és a konvent előtt Perényi Péter or-szágbíró ítélete értelmében Zeredahel-i Ferenc András-nap nyolcadán (dec. 7.) név • szerint felsorolt ötvenedmagával, nemes eskütársaikkal együtt — Agoch-i Miklós, Bary-i Lukács fia: Péter, Cheb-i András fiai: Tamás és Márton, Lőrinc fia: István, Gathal-i Balázs fia: András, Abahaza-i Miklós, Pelehthe-i Dénes fia: Miklós, Tharnoch-i Se-bestyén és Márton, Kisfalwd-i Bekes és László, Chokhaza-i Chok István, Checher-i Ormos György, Helmeche-i Márton fia: Máté, Strythe-i Tamás, Kisfalwd-i Damján, Alpar-i Mátyás, Miklós és János, Chekehaza-i Gergely, Strythe-i László fia: Ferenc, Homok-i Jakab, Harazth-i Péter, Zakal-i Dávid, ICalno-i János fia: Antal, Demecher-i Gergely fia: Fábián, Bayor-i László fia: Imre, Da[r]och-i Miklós fia: György, Me-zewtharkan-i Miklós fia: Antal, Helmcch-i Benedek fia: János, Lewe-i Lőrinc és Antal, Hegalya-i Baglyos Péter, Sykath-i György, Kozmafalua-i Domokos, de dicta Th[arno]ch Kelemen, [K]amonya-i János fia: Konya, Ronywa-i Miklós fia: Mihály, Gersen-i András fia: Pál, [Kozm]afalwa-i Kozma János, Fyge-i [Andr]ás fia: Mihály, A helyiség neve egy 1261-1267 körüli oklevélben tűnt fel újra, amely szerint Kárászi Sándor bán megvásárolta a Kékkel határos Kendemecher nevű birtokot, ami a Kende nemzetséghez tartozott. Az Almost és ivadékait hűségükről pogány - a vérségi társadalomszerveződési

keretek között élő népek számára megszeghetetlen - esküvel biztosító, „ előkelő, hadban hatalmas, hűségben állhatatos... hét fejedelmi személy", a hét honfoglaló törzsfő között ott vót „Ond, Ete apja, akitől a Kalán- és Kölese-nemzetség" származott, s akiknek az ivadékai - a Szente-Mágóc s nemzetség leszármazottaiként a kételemű névadási szokás meghonosodásá t követően Kölcsey és Kende családneveken vonultak be a magyar történelembe. A reformkorig inkább csak Szatmár, Bihar, Ung, Abaúj, Gömö r és Máramaros vármegyékben ismert famíliák honfoglalásig visszavezethető eredetéről a magyar himnusz írója - Szemere Pálhoz címzett önéletrajzi levelében - így vallott: „A Kölcsey nemzetség már emberemlékezetétől fogva Szatmár megyében törzsökösnek tartatott. A nemzetség levéltárában vágynak levelek fel a 13-ik [!] századig. A nemzetség s a megyeiek elejétől fogva úgy hitték, hogy eredetünket Ázsiából vesszük, s javainkat ex prima occupatione et divisione regni bírjuk."^ Némi fantáziával és az írott források tartalmát a hagyományokkal ötvöző, az ázsiai pusztákig visszakalandozó őskeresés Kölcsey Ferencnél versbe is kívánkozott: „Büszke magyar vagyok én, keleten nőtt törzsöke fámnak, / Nyúgoti ég forró kebelem nem tette hideggé; /Szép s nagy az, ami hevít; szerelemmel tölti be lelkem / Honi szokás és föld, örököm kard s ősi dicsőség / ...Kölcsey nemzetség, Ete hü maradéka, kit egykor / Don hullámai körül, a Hét magyar egyike, hős Ond, / Lángölelés zálogja gyanánt neje karjairól vőn. / Vígan laktanak ők rohanó Tisza partjai mellett, / S hol vadon árnyak alatt barnán viszi habjait a Túr... " Mé g ebben, a részleteiben idézett Töredékben sem feledkezett meg a költő a Kölcsey és Kende nemzetség közös temetkezési helyéről, a Cégényben alapított monostorról mely településnek a nevét a nemzetségeket egymástól megkülönböztető predikátumként viselte az egyik Kende-ág, amíg a második világháborút követő proletárdiktatúra hatalmasai el nem tiltották őket ettől a szokástól. Az Ond fia Ététől - Karácsonyi szerint Szentétől és Mágócstól - származtatott nemzetség 1344-ben még egynek vallotta magát. A nemzetségi hagyomány és egy királyi privilégiumlevél tanúsága szerint ekkor kapták volna Nagy Lajos királytól Cégény helységet, (dánád) ahol monostort alapítottak, ami a nemzetség közös temetkezési helye lett, s a megannyi birtokosztálykor megmaradt közös nemzetségi birtoknak Cégény ugyan közbirtok maradt, de a gyors ütemben népesedő ősi nemzetség rövid időn belül két ágra -

Kölcsey és Kende - szakadt. A fiágon gyorsabb ütemben szaporodó Kende nemzetség 1515-ben újra elágazott. A rokonság egyik köre a kölesei, a másik pedig a cégényi praedikátumma l különböztette meg magát jelezve , hogy utódokban megszaporodván, két ágra szakadtak, és természetesen megosztották egymá s között az ősi birtokokat is. A kende vagy kündü magyar méltóság vót a kettős fejedelemség idején, a honfoglalás előtt, a főfejedelem és vallási vezető.

Nevelni vagy legelni? ezt itt a kérdés!

Régen jólneveltek voltak a gyerekek, pedig nem több diplomás szülők nevelték őket. Nevelni a szülőnek a gyereket születésétől kell, hogy iskolaérett korára szocializálódjon, mondják a pedagógusok. Ebben a korban az emberi viselkedés és magatartás formálásának leghatékonyabb eszköze a játék. A keresztény értékrend nem divatos, az erkölcs elavult, becsület tisztesség kihalt a magyar szókincsből. Maradnak a család által közvetített minták, a baráti társaságok belső normái, a divatdiktátorok beteges sugallatai, amik formálják alakítják rombolják a még megmaradt értékeket is. A környezeti hatásoktól nem tudjuk elszeparálni életünket. Az internet és a mobiltelefon, a gyerek fejlődését gátolja. A plasztikus személyiséggel rendelkező ifjúság nyitott és fogékony legjobban a mentális befolyásra. A sajtóból ránk zúduló erőszak, a televízióból áradó agymosás, az interneten elszaporodott szemét mind mind kihatnak életünkre, idegrendszerünkre, befolyásolják viselkedésünket, alakítják hangulatunkat, formálják személyiségünket. A mobilfüggőség miatt megreked a gyerek fejlődése és kialakul a szenvedély. A gyerek elhanyagolja környezetét, saját életét, szükségleteit, mert a folyamatos vágy arra kényszeríti hogy újra és újra visszatérjen a kényszerképzetéhez, ami felértékelődik és minden más hétköznapi cselekedet háttérbe szorul. A viselkedési függőség sokkal kifinomultabb és könnyebb elpalástolni. Elvész a család, a munka, a szerelem csak a szenvedélynek marad hely. Több tucat olyan viselkedési attitűd létezik amit nem fedezünk fel viselkedésünkben életvitelünkben. A magatartászavarok mellett megjelennek az interneten élőket kisérő szokásos mentális zavarok is, mint az izoláció, az alulszocializáció és a fimóta vagyis figyelemzavar, és ezzel társul még az opoziciós

zavar, ami támadó agresszív indulatos viselkedésben nyilvánulhat meg. A "fimota" figyelemzavarral és a motorosnyugtalansággal jár, nehézséget jelent a figyelem megtartása számára. A napi tevékenységben feledékeny és nem figyel a szülőre vagy a tanárra, amikor beszélnek hozzá a külső ingerek könnyen elvonják a figyelmét. Az értékrend lassan átalakul és az önfejűség és az agresszivitás uralkodóvá válik. Gazdag az, akinek több a pénze, mint a vágya, és az a szegény, akinek a vágya több, mint a pénze. A boldogság titka nem az, hogy még többet szerezzünk, hanem az, hogy örüljünk annak, amink van, és hogy kitöltsük életünk üres kereteit ahelyett, hogy azokat tovább tágítanánk. A szülő feledata, hogy tartalommal töltse meg e gyerek napját. Aki nem képes szocializálódni, elfogadni a társadalmi együttélés szabályait, az előbb utőbb olyan szobába kerül ahol rács van az ablakon, mert a társadalom kiveti magából, lehet az elmegyógyintézet vagy börtön. Már az általános iskolában vannak jelek, amik előrevetítik a gyermek jövőjét, ami a középiskolában már végzetes pályára áll. Ha nem foglalkozunk eleget gyermekeinkkel, hanem rábizzuk őket a mobiltelefonra és az internetre, akkor mi taszítjuk bele a szakadékba. A szülő nem fogadha el, ha a tanár felhívja rá a figyelmet, felháborodik és inkább veszni hagyja gyermekét, mint hogy feladja büszkeségét. Azoknak, akiknél ehhez magatartászavar is társul, nagyon súlyos tüneteket mutatnak és otthonról sem kapnak megfelelő segítséget, biztosan többet tudna nyújtani egy speciális iskola, ahol néhány év alatt a gyerek megtanulhatná viselkedését szabályozni.

Demecser részei, amire még emlékeznek...

Mindenki ösmeri a szöllő hegy dűlőt, a községtől keletre fekvő szántóföldek és kaszállók neveit; Dióhegy, szántóföld dió alakú homok dombon, Kosárok szél hordásos homokhegyek, Énekes oldal, szántó és kaszálló földek, Bábaj, Zsombékos rét, Ravasz lyuk vizenyős szántó főid, Berkeszi ér oldal, dűlő, szántó és kaszálló földek a községtől dél keletre a berkeszi határ szélen. Juha alja, szántó és kaszálló föld a szomszédos Székelyi határban vót Juha nevű erdőtől vette a nevét, Hát dombos szántó főid, Vad meggyes, vizenyős szántó föld, hajdan erdő vót, Kettős kátyú, két

egy mással össze kötésben lévő zsombékos rét, Kecskéskátyu, zsombékos rét. Dohos csárda, korcsma a községtől dél keletre, afalutul fél órányira. Nevét vette a dohos bortól, melyet a korcsmában árultak. Fűzes-ér, Zsombékos kaszálló, Nádas kátyú nádas rét, Pap kátyú mocsáros kakás rét, Kerekrét, mocsáros kakás rét, Karácsony hegy, — homok hegy, szántó föld, Pap erdeje, hajdan erdő vót a papok birtokában, jelenben szántó föld, Lenáztató, egy kis tócsa a község közelében, melyet kender és len áztatásra használnak, Boszorkány hegy, homok hely szántóföld, Porkoláb, szántó föld, Rofoj, dűlő, a községtől délre. Borsóvá, erdő és szántó főid, Csikgát, dűlő, Dinnyéshegy — Szántó föld, dinnye termő hely. Büdös rét — mocsáros rét, Fekete föld, búza termő szántóföldek. Szegények Zúgja, rósz gabona termő föld. Falu szigetje, Szántó föld, sziget, hajdan a községé vót. Kékkas, dűlő, nádas és kakás rét, Akasztóhegy, — homok hegy, szántó föld. Kolokányos hegy, alatta sok kolokány termett, Pecsenyés hegy, — szélhordásos, sovány szántó főid, Pecsenyés Sziget, Sziget, szántó főid, Disznó kút, egy kátyú, Eklézsia Szigetje, Sziget, szántó főid, Határ hegy — kaszálló és szántó földek a határ szélen, Csinálos hegy, szél hordásos homok hegy a községtől dél nyugotra fekvő dűlő neve, Csinálos rét, mocsáros rét, Nagy tanya, szélhordásos szántó főid és dűlő neve. Róka kut laposa, vizenyős szántó főid, Elö hegy, szántó főid a község közelében, Hosszú hegy partos szántófőid a község közelében. Irtovány, szántó főid és kaszálló, hajdan erdő vót, Ispán rét, Zsombékos rét, Rózsás hegy, szántó főid, part, Gomtó, dűlő a községtől Nyugotra, kaszálló és szántó földek, Domokos hegy — partos szántófőid, Jakabrét, Rozs talló, dűlő, szántó és kaszálló földek nyugotra a község közelében, Nyomás szigetek 1863-ik évig örökös legelő, mely több szigetekből áll a tisza árterén, ezen szigeteknek nevei: Nagy Rév, Sáros Rév, Hosszú sziget, Zsombékos sziget, Hosszú reke, körtefás reke, Kuszton sziget, Asztalos sziget, Köles hely, Csonka nyár, Szabó kert, Tejes vészi, Hid megett,- fekszik a községtől észak-nyugotra ennek közelében, jelenleg szántó és kaszálló földekül használtatik. Reke láp, lápos Zsombékos hely, Homok szeg, gyékényes, mocsáros tó, Homok szeg sziget, Kunyhók, sziget, szántó főid, Kunyhók lápja, láp kaszálló, Mérges, sziget kaszálló, Gergelycse, sziget, kaszálló és szántóföld, Gergelycse, sziget, szántó és kaszálló főid, Gergelycse láp, láp kaszálló, Papp tava, tó, sikviz, Vár sziget, régi földvár, eredete épitési ideje honfoglalás

kora, fekszik a községtől 1/2 órányira északnyugotnak a tisza árterén, Neveztetik: demecseri várnak is. — Bacsó sziget, sziget kaszálló, Vereshid sziget, Vereshid láp, kaszálló és nádas, merse, sziget kaszálló, Kolbárd, sziget kaszálló és Szántó föld, Kolbárd tó, sik víz és nádas, Gyűrűs sziget, a kolbárd tóban, Tölgyes, sziget szántó és kaszálló földek, körülte és közte Nádas, Nagy tó, mintegy 300 hold területen tó, nagy részben Sikviz, Ülő, sziget, halászok tanyája, Bersény 50 hold területű sziget, kaszálló és szántó főid körülette Nádassal, Bersény tó, Nagy terjedelmű tó, nagy részben sikviz, körülte nádassal, Nagy Cserét, Nádas, Sárga cserét, Nádas, Nagy rakottyás, nádas, hajdan sok rakottyát termett, Ásvány, Nádas, — Keselyűs, sziget, szántó és kaszálló főid, Dobocz tó, gyikényes tó, Dombocz sziget, Remete, kis sziget, szántó főid, Papp láp, láp kaszálló, Cserés sziget, szántó főid, Beké tó, gyikényes tó, Beké tó sziget, szántó és kaszálló főid. — Szőllős sziget, Darvas sziget, Szénás sziget, Hétye sziget, sziget, szántó és kaszálló földek, köztök lápos és Nadás területekkel. Buzgó sziget, Matyi szeg, 80 hold területű sziget, szántó és kaszálló földekkel, Fűz fás sziget, sziget kaszálló, Osváth láp, láp kaszálló, Békés oldal, zsombékos rét, és szántó főid. Badarász sziget, sziget kaszálló, Hajnal kert, sziget szántó főid, Csónakos kert, sziget szántó főid, Melczer kert, kaszálló a falu alatt.

Kelt; Demecserben Május 14-e 1864.
Teremy Pál h biró Batta Ignác Jegyző
Forrás; Szabolcs megye Pesty Frigyes 1864. évi helynévtárában

Gyerekkori imáink

Esti imák

Én Istenem, jó Istenem. Lecsukódik már a szemem, De a tied nyitva Atyám, Amíg alszom, vigyázz reám. Vigyázz az én szüleimre, Meg az én kis testvéremre. Mikor a nap újra felkel, Csókolhassuk egymást reggel. Ámen. Álom, álom édes álom Nyugodj az én szempillámon. Amíg zárva lesz a szemem, Légy mellettem, én Istenem. Ámen

Este;

Már a szép nap lenyugodott, Egészen bealkonyodott, Jó sötétbe vonta magát. Adjon Isten jó éjszakát. Köszönjük, hogy velünk vótál, Istenünk, hogy megtartottál. Nyújts az éjjel is oltalmat, A fáradtnak nyugodalmat. Ámen. Úr Jézus, őrizd álmom, Most szemeimet lezárom. Testem, lelkem Reád bízom, Légy mellettem, ó Jézusom. Ámen.

Reggeli imák

Jó reggelt édes Jézusom, Legyen Tied ez a napom. Kézen fogva vezess engem, S ne engedd el soha kezem. Ámen

Reggel

Én Istenem felébredtem, Te őrködtél én felettem. Köszönöm, hogy megtartottál, Hogy felettem virrasztottál. El ne hagyj a mai napon, Légy kísérőm a jó úton, Hogy parancsod meg ne szegjem, Jézusomat hűn kövessem. Ámen

Reggel

Mennyben lakó én Istenem! Könyörgök, légy mindig velem. Ha kél a fény napkeleten, A te szemed rajtam legyen. És ha leszáll napnyugaton: Te légy Atyám az oltalom. Terjeszd ki rám áldó kezed: Legyen áldott a te neved. Ámen.

Édes jó Istenünk új napra virradtunk. A te áldó szemed legyen mindig rajtunk. Ne vedd le mirólunk soha a szemedet, Terjeszd ki felettünk áldó kezeidet. Ámen.

Étel előtti és utáni imák

Jöjj Úr Jézus, légy vendégünk, Áldd meg, amit adtál nékünk. Ámen Aki ételt, italt adott, Annak neve legyen áldott. Ámen

Adjad Ura, hogy jól essék, Jézus neve dicsértessék!

Templomban

Szent házadban megjelentem, Jó Istenem, áldj meg engem, Hadd dicsérlek buzgón Téged, Vésd szívembe szent igédet. Ámen Ki hozzád gyön, azt üresen El nem küldöd Uram, sosem. Megyek én is gazdagodva, Kísérj el a köznapokba. Szívembe add Szentlelkedet, Hadd lehessek hű gyermeked. Ámen.

Templomba leülés előtt:

Szent házadba megjelentem,én Istenem ,áldj meg engem;hadd dicsérlek buzgón téged,vésd szivembe szent igédet.Ámen.

Templomban istentisztelet végén:

Házunkba is jöjj el velem,tedd templomoddá Istenem,ha áldott vót bejövésem,legyen áldott kimenésem. Ámen.

Ima a szülőkért

Anyám, én még gyermek vagyok, Nem szólok úgy, mint a nagyok. A szavakat nem keresem, De azért fogadd kedvesen. Áldd meg az édesanyámat, Ki gondoz és értem fárad, Nem alszik és meg sem pihen. Hallgatja, hogy ver a szívem. Apámat is áldd meg Atyám, Ki dolgozik, keres reám. Karját, lelkét erősítsd meg, Legyen kemény szíve, meleg. Nem találom a szavakat, Jobban tudod Atyám, magad, Tudod, hogy én mit gondolok: Áldd meg, hogy legyenek boldogok. Ámen.

Kertész Erzsébet visszaemlékezése

Erdélyből gyöttünk. A Demecseri polgármester megmutatta nekünk a házat. A főutcán vót. Ez egy nagy sarokház vót. A deportált zsidóké vót. vótak benne ágyak, szekrények és néhány egyéb bútor, meg egy tűzhely. Apa azt mondta anyának: "Minden rendben lesz itt, amíg vissza nem jövök." Jani valahol a környékkel ismerkedett. Apának meg kellett várnia, hogy visszajöjgyön. Amikor megtette, apa megfenekelte, és azt mondta neki, hogy ő vót a férfi a házban, amíg vissza nem gyön, és mindenre vigyáznia

kell. Most ez a hely az otthonunk. Janika még csak tíz éves vót. Rettenetesen nagy felelősség vót egy ilyen kisgyerek számára. Apa elbúcsúzott mindannyiunktól, és megígérte, hogy a lehető leghamarabb visszatér. Anya persze egész éjjel sírt. Nagyon félt egy idegen országban és egy idegen házban. Reggel jöttek a szomszédok. Már akkor is tudták, hogy erdélyi menekültek vagyunk. Azt is tudták, hogy apa tegnap este elment, hogy csatlakozzon a háborúhoz. Megígérték, hogy amennyire csak tudnak, segíteni fognak. Anya nagyon megköszönte, és megkérdezte, hol van a bolt. Elmentünk a boltba lisztet, cukrot, krumplit, teát és olajat venni. Egy kis tűzifa vót a házban. Anya főzni tudott vacsorát és teát. A ház kicsit melegebb is lett. Másnap este abban a nagy házban anya nagyon sírt. Aggódott apáért. Azon töprengett, hová tűntek az emberek ebből a házból, amikor elhurcolták őket. Szerintem nem aludt aznap éjjel. Tudta, hogy ez egy zsidó ház. Szerencséje vót, nem tudta, milyen szörnyű dolgok történnek ezekkel az emberekkel. A szülők kormányzati segítséggel a szomszédos kisebb városokba küldték gyermekeiket, hogy megvédjék őket a Budapestet elszenvedett bombamerénylettől. El tudod képzelni, milyen érzelmi stressz éri ezeket a szülőket, amikor teljesen idegenekkel hagyták gyermekeiket? De a kétségbeesett idők kétségbeesett cselekvést igényelnek. 1944-ben már majdnem karácsony vót, amikor anya talált egy kis karácsonyfát, és apró, finom sütiket sütött. Talált néhány diót is. A fát díszes sütivel, kis almával és dióval díszítettük. Nagyon örültünk a karácsonyfának, és ehető is vót. Egyszerre vótunk szomorúak, mivel apa nem vót ott, és senki sem tudta, hol van. Visszagondoltunk, emlékeztünk, amikor otthon vótunk Erdélyben, amikor jött az angyal és hozta a karácsonyfát. Tele vót szaloncukorral és ezüstre festett dióval. Kaptunk írópapírokat, radírokat, kis táblákat és díszes ceruzákat. Megszólalt az ajtócsengő. Anya azt mondta, hogy gyön az angyal, és le kell térdelnünk, ölbe tett kézzel. Azonnal megtettük, amit anya mondott. Kinyitná az ajtót. Ott vót az angyal, kezében a karácsonyfával. Bejött, aztán az angyal azt mondta: „Jézus megszületett”. Hallotta, hogy jók vagyunk. Ezért hozta a karácsonyfát, mi pedig imádkoztunk Jézus eljöveteléért. Hihetetlenül különleges karácsony estéje vót nekünk, kicsiknek. "A háború kissé elcsendesedett, valószínűleg a karácsonyi ünnepek miatt. Anya befűtött a szobában, jó meleg vót. Szolemné finom

töltött káposztát hozott. Abból a házból, ahol korábban vótunk, jött Juhász úr, és szalonnát is hozott.Amikor Juhász úr kiment a házból, anya sírni kezdett, azon aggódott, hogy apának van-e mit ennie. Anya azt mondta, hogy a másik meghízik, mire apa hazaér. Ekkor öltük meg az utolsót. Elvágta a liba nyakát. A vért egy kis edénybe engedték. Sütött egy kis hagymát és a libavért, és rögtön megettük. Anya megtisztította a libát. Nagyon óvatosan elkezdte feldarabolni. Azt mondta: "A két láb és a mell, a nyak, a hát és a két szárny, levest főzök belőle. vót egy nagy asztalunk. Körbevettük, és néztük, ahogy anya dolgozik, felvágja a libát. azt mondta: „Ne maradj olyan közel, lehet, hogy megváglak!" Mi egy pillanatra visszahúzódott az asztaltól. Csodálkozva néztük azt a sok húst. Anya megsütötte a liba felét, és krumplit is készített hozzá. Nagyon meg vótunk elégedve a finom sült libával. A szülők Budapestről jöttek gyermekeikért. A kisfiú két napja vót becsomagolva. Rettenetesen szenvedett a szülei nélkül. Nagyon hiányoztak neki. Eljöttek a két kislány szülei is. Nem vótak olyan szépek, mint amikor először jöttek. A furcsa hely, a nem megfelelő étkezés és a szüleik távolléte sokat jelentett nekik. A budapestieket néztük. Vékonyak és fáradtnak látszottak. Biztos nagyon nehéz dolguk lehetett Budapesten. Budapestet rettenetesen bombázták a háború alatt. Amikor beköszöntött a tavasz, nagyon kellemes vót az idő. Tavaszi virágok nyíltak a kertekben. A gyümölcsfákat megrakták virággal. Az udvarokon kis csirkék és kiskacsák rohangáltak. A tyúk megmutatta a kis csirkéknek, hogyan kell vakarózni. A város tele vót illattal. A férfiak elkezdtek hazagyönni a háborúból. Az emberek azt mondták, hogy Varga úr hazajött a háborúból. Tóth úr is hazajött. Azok, akiknek fiai és férjei vótak a háborúban, kimentek a pályaudvarra, abban a reményben, hogy szeretteik a vonaton lesznek – a férjek vagy fiak. Jani minden nap kiment a vasútállomásra, remélve, hogy apa is a vonaton lesz. Nagyon szomorú vót, amikor hazajött, hogy elmondja anyának, hogy nincs a vonaton. Anya megnyugtatta: "Talán holnap". Sokszor a katonai tisztviselők házhoz mentek, hogy elmondják a feleségnek vagy az anyának, hogy a kedvese nem ért haza, hogy meghalt a háborúban. Ezek után a szegény asszony feketébe öltözött. Megkérdeztük édesanyánkat: "Miért hord Kovácsné minden nap feketét?" Harmadnap, amikor ott vótunk, nagyon hangos zaj hallatszott az utcáról Mindenki a járdán állt. Néztük, mi történik. Orosz katonák mintegy húsz lovaskocsival vitték sebesült

katonáikat. vót köztük egy katonanő is. Véres haja lelógott a kocsiról, ahogy a kocsi aljában feküdt. Csodálkoztam – egy katonanő! Amikor ott álltunk, anya meglátta Szolem asszonyt, aki a töltött káposztát hozta nekünk a pályaudvarra. Azt mondta neki, hogy nagyon félt abban a házban. Szolemné elmondta, hogy az udvarán vót egy üres szoba. Ha akarunk, beköltözhetnénk. Talán nekünk is jobb lenne. Neki is vót vagy hat gyereke, és játszhattunk velük. Anya valószínűleg nem félne annyira. Megköszönte Szolemné. Azt mondta: "Ma délután ott leszünk." Emlékszem, ez egy hosszú szoba vót, elválasztva a ház többi részétől. Ugyanabban az udvarban vót. Jani a környékbeli gyerekekkel ment. Nem sokkal később két nagy serpenyőnyi burgonyacukorral tért haza. Anya megkérdezte tőle, honnan vette. Azt mondta: "Az emberek betörtek a cukorgyárba." Sietett, és visszaszaladt, hogy hozzon egy zsák kockacukrot. Másnap az emberek betörtek a fagyárba. Jött, és azt mondta, hogy segítségre van szüksége, mert a fa túl hosszú. Annnek és nekem kellett segíteni neki hazahozni. Aztán vót mit főzni és fűteni télre. vót ott egy almáskert, és valószínűleg elvitték a tulajdonost. Elmentünk, leszedtük az almát, és tele vót egy nagy kosárral. Napraforgót és kukoricát szedtünk. Úgy tűnt, sok ennivalónk vót, amíg apa haza nem ért a háborúból. Persze iskola nem vót. A háború folyt. 1945-ben a háború zajlott. A németek a városunkban vótak, de nem sokáig. Az oroszok visszajöttek és kiverték őket a városból. Közben a bunkerekben, pincékben kellett bújnunk. Anyának fóbiás problémái vótak. Azt mondta: "Mi lesz, ha ránk dől a pince?" Úgy döntött, nem megyünk sehova. A házban akartunk maradni. Sokszor bementünk az ágyak alá, amikor a repülők átrepültek a város felett. Nagyon hangosak vótak. Január végén egy reggel arra ébredtünk, hogy a várost román katonák vették körül. A házakban az embereknek menedéket és élelmet kellett nekik adniuk. Már akkor tudtuk, mit kell tenni, amikor a katonák enni kértek. Mind a tízen eléjük álltunk és rájuk néztünk. Azt mondták: "Az én, az én, annyi gyerekem." Azonnal tudták, hogy máshol kell élelmet keresniük. Kis idő múlva elhagyták a várost. Anya februárban vett két libát Tóthnétól. Anya azt mondta, hogy kukoricával hizlalja őket, mi pedig húst és libazsírt. Meg akarta ölni egyiküket, amint az elég kövér lesz. A másik libát megölik, amikor apa visszatér a háborúból. János megtudta, hogy Szapanosné valakit keres, aki kiszedi a krumplit a földből. Az udvar végében nagy gödröt ástak.

Ősszel a burgonyát berakták a hatalmas lyukba, beborították a kosz, és így eltartott jövő tavaszig. János azt mondta Szapanosnénak, hogy van két nővére, akik tudnak segíteni, és kiszedjük a krumplit, fele-fele arányban. Azt mondta: "Ez egy alku! Azonnal kezdheti." János nagyon izgatottan jött haza. Elmesélte, milyen jó üzletet kötött Szapanosnéval. – Vegyünk egy kosarat, és menjünk, vegyük ki a földből a krompét. Anya megmagyarázta: – Mert a férje meghalt a háborúban. Eddig nem is gondoltuk, hogy apa meghalhat a háborúban. Anya azonnal megnyugtatott minket, hogy Apa nem halt meg. Annyira megkönnyebbültünk. Jani azt mondta: "Atyám jobb, ha sietsz haza a háborúból. Az a második liba biztosan kövér." Anya beleegyezett, hogy a liba tényleg hízott. Egy nap elmentünk Varga úrhoz, hogy segítsen neki burgonyát és napraforgót ültetni. Demecserben rengeteg napraforgót ültettek. Szerették a napraforgóolajat. Régebben két liter olajat tettek egy fazékba. Forrón tettek bele egy nagy szelet kenyeret, és szép pirosra sütötték. Nagyon finom és laktató is vót. Az összes almánk eltűnt. Anya azt mondta, hogy hamarosan meggy lesz a termelői piacon, és veszünk belőle. Vacsora után anya azt mondta, hogy másnap meg kell ölnünk a libát. Nagyon kövér vót, és aggódott, hogy a liba meg fog halni. Mindannyian azonnal azt mondtuk: "De apa még nincs otthon." Anya szomorúan mondta: – Tudom, tudom. Másnap szombat vót. Anya felforralta a vizet az edényben, és meghegyezte a kést. A kis tálka felkészült a libavérre. 1 ő libát megtisztították a tollaitól. Mindannyian azt mondtuk: "Jaj, micsoda kövér liba!" Anya így szólt: "Az a lúd egy liter libazsírt ad, az biztos. Természetesen újra körülvettük az asztalt, és néztük, ahogy anya felvágja a libát: a két lábát, a két szárnyát, a mellét. Az orosz katonák német katonákat kerestek. Az ágyon nagy tollhuzatok vótak. Az orosz katona beledugta a kardját, és azt hitte, egy német katona rejtőzködhet benne. Aztán jöttek és enni kértek. Szolemné összehívta a gyerekeket, és azt mondta a gyerekeknek, hogy amikor gyönnek a katonák és enni kérnek, gyűljünk össze és álljunk eléjük. Szolemné kisasszony vót, de fiam, sírhatna a katonák előtt! – Nincs ennivaló a gyerekeknek. A katonák mondtak egy káromkodást, majd elmentek. Szolemné megtudta, hogy az orosz katona elvitte a nagy krajszonyt. Tényleg mérges lett. Azt mondta: "Csak várj." Azt mondta: "Mindjárt visszajövök." Nem sokkal ezután visszatért a krajszonnyal. Azt hallottuk, hogy

repülők gyönnek bombázni a várost. Mindenki menjen a bunkerekbe. Szolemné testvérének vót egy borospincéje, oda mentünk, hogy biztonságban legyünk. Ahogy a földön ültünk, körülbelül húszan vótunk. Egy orosz katona jött le, és Mariska ült középen. Megfogta a kezét, és megpróbálta kihúzni. Körülbelül tizenöt éves vót. Az asszonyok Mariska ruháját, lábát húzták, és sikoltoztak. Nem engedték, hogy a katonák kivigyék onnan a fiatal lányt. Sok vót a sikoltozás és kiabálás. A fiatal tiszt lejött megnézni, mi történik. Megütötte a katona arcát, és azt mondta neki, hogy azonnal menjen el onnan. Megnyugtatott, hogy ne aggódjunk. Semmi sem fog történni. Éjfél felé járt az idő, amikor nagyon kimerülten értünk haza. Örömmel feküdtünk le. Másnap gyerekek jöttek a városba. Néztük őket. Budapestről jöttek. Elég jól vigyáztak rájuk. Szolemné két kislányt befogadott. A szomszédok körülbelül ötéves kisfiukat kapták. Nem akart ott lenni. Az anyja után sírt. Mindenféle rosszat csinált. Leütötte az összes virágcserepet az ablakpárkányról. Pálcával verte a csirkéket. Szerencséje vót, hogy nagyon jó emberekkel vót együtt. Lehúzta a földet a krumpliról. Rögtön érezni lehetett a rohadt krumpli szagát. János azt mondta Szapanosnénak: "Rohadt az egész!" Szapanosné így szólt: – Van benne jó is! Elkezdtük szedni a krumplit a gödörből. A kemények az egyik kupacba kerültek, a puhák a másikba. Délutánra három kosár krumplink vót. Szapanosné ötven-ötvenre osztotta őket. Boldogan vittük haza a krumplit. Hadd mondjam el, milyen erősen bűzlik a burgonya, ha rothadt. Még egy héttel később is éreztük az illatukat. 1945 márciusában az orosz katonák ismét visszajöttek városunkba. Olyan sokszor jártak itt, hogy szinte tudtunk oroszul. Anya a libákat etette. Azt mondta, két hét múlva megöli egyiküket. Természetesen izgatottan vártuk. Nagyon régen nem ettünk semmilyen húst. És persze nagyon jó a libaropogtatás is. Ahogy anya mondta, nem a menhelyre és a pincékbe mentünk. Amikor jöttek a repülők, bebújtunk az ágy alá. És ránk húzta a dunnát, hogy ha lezuhanna egy bomba, az megvédjen minket a süketségtől. Nem tudtuk, hogy ez mit jelent, de azt hittük, anya biztosan tudja. 1945 áprilisában anya gyomra egyre nagyobb lett. Nemsokára megjött a baba. A háború valóban elcsendesedett. Csak néhány orosz katona vót a városban. Anya abban reménykedett, hogy apa hamarosan hazaér. Anya azt mondta, hogy másnap megöli az egyik libát. Mondanom sem kell, mennyire izgatottak vótunk. Izgatottan

vártuk a holnapot. Eljött a nap, amikor meg kellett ölni a libát. Anya kapott egy nagy fazék forró vizet, és megélezte a kést. Kimentünk a libáért. Anya nézte őket. Azt mondta: "Melyik legyen?" János azt mondta. Ez kövérebb."
Kertész Erzsébet még gyerek vót, amikor nyolctagú családjával elmenekültek a kis kelet-erdélyi falusi otthonukból. A második világháború kitörésekor a családot át kell költöztetni, a félelem, a szegénység és az éhezés időszakában szenvedve Demecserbe. 1956-os forradalom után első férjével Amerikába menekül. Kertész Erzsebet belsőépítészként és kozmetikusként dolgozik, amióta a magyar forradalom után az Egyesült Államokba költözött. Első férjétől két felnőtt gyermeke van, és miután meghalt, hozzáment második férjéhez, Donaldhoz. Jelenleg a floridai Sun City Centerben élnek.

Milyen vót 200 éve a Rétköz

A Rétköz, alacsony öntésterület, hamar megtalálta az utat ide a Tisza.. E táj nagy része vízi üledékekkel és hordalékokkal borított jelenkori ártér, amelyből helyenként homokos térszínek emelkednek ki. A vidék éghajlata mérsékeltövi kontinentális jellegű, az Alföld átlagánál kissé hűvösebb és csapadékosabb. A mélyebben fekvő területeken réti talajok, illetve ártéri erdőtalajok alakultak ki; egyes helyeken (elsősorban a víz elvezetése, a talaj szárazodása miatt) felszíni sókiválás vót tapasztalható. A szárazabb homokvidékeken homokos váztalajok is képződtek. Az árterek. illetve a buckaközök kedvező vízellátású talajain gyep- és erdőtársulások lettek: a vízjárta részeken mocsarak, nedves rétek, nedves legelők, a sós területeken szikesek alakultak ki és puhafaligetek, az ármentes magasabb térszíneken keményfaligetek, gyertyános kocsányos tölgyesek stb. A száraz buckatetőkön ritkás jellegű homoki gyepek, többnyire homoki legelők lettek. A felszíni formák létrejöttében nagy szerepe vót még a szélnek, amely a jégkorszakban tömérdek üledéket halmozott fel. A környék arculatához tartoznak még a természetes folyamatban lefűződött vagy mesterségesen levágott folyószakaszok, a morotvák is. A vidék növényzetének elrendeződését, összetételét elsősorban a víz mozgása, illetve a talajok vízellátása határozza meg. A morotvákban, tocsogókban rendkívül gazdag vízinövényzet

tenyészik: a vízben hínártársulások, mocsarak, a parti zónában magassásosok stb. A rendszeresen elöntött területek jellegzetes gyeptársulásai az ecsetpázsitos mocsárrétek, illetve rontott származékaik, a nedves le-gelők. A gyakrabban és tartósabban elöntött alacsonyabb térszínek elterjedt fás társulásai a bokorfüzesek, a fűzligetek, míg a magasabban fekvő részeken a tölgykőris-szil ligetek, a gyertyános kocsányos tölgyesek jellemzők. Sajnos a természetes erdők többségét kiirtották, helyükre legtöbbször tájidegen fafajokat: aká-cot, erdeifenyőt, feketediót, vöröstölgyet, különböző nemesnyárakat telepítettek. A homokvidékek eredeti növényzetét szintén tönkretette az ember. A buckaközökben eredetileg nedves rétek, a száraz buckatetők kisavanyodott váztalajain pedig ezüst-perjés homokpusztagyepek éltek. Helyüket ma nedves legelők, száraz homoki legelők, illetve szántók foglalják el. A Rétköz zömmel sík terület; a felszínből csak itt-ott emelkedik ki egy-egy lapos homokdomb. Belvizeit csatornák vezetik le, talaja a tenyészidőszak nagyobb részében szárazodó. Területének jelentős része művelés alatt áll; gyepjeit kaszálják vagy legeltetik. Eredeti mocsárrétjei nagyrészt átalakultak nedves legelőkké. A víz elvezetése, a talaj szárazodása miatt sok helyen megindult a felszíni sókiválás: az iszapos, agyagos talajokon szikesek alakultak ki.

Gyerekek vótunk

Egy poros kis faluban amit Demecsernek híjtak. Csokit kaptunk nagymamától, nyalókát, aputól 50 filléres fagyit anyutól Az uccán rugtuk a kótyát, az árokparton hallgattuk a sokol rádiót.. Az utca végéről hordtuk a vizet. Lábbal nyomtuk le a kart oszt ugy tudtunk inni belőle. Ha szekér jött csimpaszkottunk a hátuljára, Tamás bácsi hátra csapott az ostorral akkor szétszaladtunk nevetve. Ha néha verekedtünk, még otthon külön megvertek érte. A váz alatt bicajoztunk, a csomatartón keresztbe ült a tesóm, ha felborultunk sirtunk. Mindig taknyosak prezurosak kócosak és maszatosak vótunk. Zsiroskenyér és piritós vót a reggeli és a vacsora. Takaritottunk, kapáltunk, gyomláltunk, állatokat gondoztunk. Az iskolában a cserebogarat a szánkbavettük a zsebünkben békát

bujtattunk , amikor meglátta a tanitőnéni elájult. A szandálból kilógott a lábujjunk. A nadrágból a sejhajunk, a bojtossipkából a fülünk. Az orrunkat fikáztuk, az ingújjba töröltök.. Az árokparton sóskát, papsajtot, akác virágot rózsaszirmot nyers sárgarépát ettünk. Koszosan ettük a cseresznyét, málnát, epret, a savanyú zöld almát az atlétánkba töröltük oszt megettük. Ha lesett a zsiroskenyér a fődre, felvettük és ettük tovább. Szombaton pecáztunk, vasárnap templomba mentünk. Alapfelszerelés vót a glott gatya az atléta és a szandál. Cekkerbe hoztuk a 3.60-as kenyeret a bótbul, mire hazaértünk a farát megrácskáltuk. A nagyfiuk a padon szotyit köpköttek, nagy vót a hajuk, cigiztek, bicajjal jöttek magnóval még a borzsováról is. A rágótól meg a benkvikk pólótól vótak vagányok. Örökifijak lettünk, sokan elmentek már közölünk, de az emlék maradjon meg az utókornak.

Magyar Pál (várnagy) Demecseri birtokos

Magyar Pál mester az Anjou-kor kezdetén kialakuló új arisztokrácia egyik „homo novus”-a. A magyar királyság első kincstartója. A korabeli iratokban magister Paulus dictus Magyar illetve magister Pauli dicti Magyar (Magiar)-ként szerepel.Rokona Magyar Dénes nevű officiálisa is, kinek nevével Magyar Pál demecseri birtokához kapcsolódó hatalmaskodás ügyében találkozunk.1351 júniusában a néhai Dózsa nádor fia Jakab mester szabolcsi ispán és négy szolgabíró bizonyítják a megye közgyűlésén Nagysemlyéni Mihály és Bánki Pál vádját – mely szerint még gyermekkorukban Magyar Dénes Székely (Zekul) nevű birtokuk határait lerontva újakat emelt, s ez által birtokuk egy részét Magyar Pál demecseri (Deuecher) birtokához csatolta. A következő hónap végén Gilétfi Miklós nádor – a kunok bírája – elrendeli, hogy Magyar Dénes nevű officiálisa ura nevében november 18-án a királyi kúriában mutassa be annak Demecser birtokra vonatkozó oklevelét, annak bizonyítására, hogy nem történt jogtalan foglalás. Egy másik ugyanezen napon keltezett oklevélben Miklós nádor tanúsítja a Szabolcs megye szolgabírái és esküdtei által bizonyított vádat. A helyiség neve egy 1261-1267 körüli oklevélben tűnt fel először, amely szerint Kárászi Sándor bán megvásárolta a Kékkel határos Kendemecher nevű birtokot. Más források szerint 1270-1272 táján bukkan fel először Kemény

Demecser néven abban az adományozó levélben, amelyben V. István király a területet Kárászi Sándornak adományozta. A birtok egy részét Kárászi Sándor fia, Miklós 1331-ben nádori ítélettel elveszítette, másik részét egy évre rá testvére, Miklós egy Magyar Pál nevű mesternek szándékozott eladni. Ez ellen a Balogh-Semjén nemzetség Kállay-ágából való István tiltakozást jelentett be és magának mondja a települést. Ennek ellenére bizonyított, hogy a falut Magyar Pál a Rétben lévő szigetekkel és harminc, névvel jelölt halastóval együtt 400 ezüstért megvásárolta. Ekkor már állott benne a Szent György patrónussága alatt lévő kőtemplom. Demecsert 1354-ben úgynevezett lyánynegyed fejében Erzsébet, Magyar Pál lyánya, kapja meg. A XV. Század fordulatot hoz Demecser történetébe: ettől az időtől rendelkezik vásártartási joggal és lesz mezőváros. A település és környéke 1415-ben a Czudarok birtokába jut. Mezőváros 1460-tól 1886-ig. Vásártartási jogáról 1466-tól Mátyás királytól kapott.

Jegyzőkönyv Demecser, 1772. dec. 10.

Sem úrbarioma, sem contractusa nincsen ezen helységnek, hanem emlékezetektül fogvást csak csupa szokásbul, az örökös jobbágyok minden második hetet az uraságnak szolgálylyák, a szabad menetelűek pedig esztendőnként csak bizonyos summa pénzt fizetnek.

Haszonvételei

Ezen helységnek és határjának következendő haszon vételei vágynak :

1/ A határa két bő nyomásra lévén fel osztva ezen helységnek. Meg termi a búzát, rost, zabot, lent, kendert, kukoricát minden trágyázás nélkül.
2/ Vannak alkalmas széna termő réttyei, melyeken a marha tartásra alkalmatos széna terem, és ha árvíz sokáig rajtok nem hever, sarjút is rajtok lehet kaszálni.
3/ Az hegy allyai vásáros városok négy és öt mérföldnyire, Kisvárda és Mada kettőre, Szálka háromra és Debrecen hatra lévén ez helységtül helyheztetve. Mindazokra adás-vevés véget alkalmas

utakon járhatnak, és el adandó jószágokat el adni, szükségeseket pedig venni könnyen szoktak.
4/ Minden féle marhájoknak elegendő legelő mezeje vagyon, mind kaezállás után, úgy az előtt is.
5/ Itató vizek is marhajoknak alkalmatos és elegendő vagyon.
6/ Alkalmatos házi kertyek vagyon az lakosoknak, melyekben némelyek salétromot sepernek, némelyek pedig káposztát bőven termesztenek, és szokott árán el is adják.
7/ Nád elegendő terem az határban, mind épüllet fedésre, mind tűzre alkalmatos.
8/ Nagy halas tók levén az határban, kivált jó télen, az helység lakossaival szokott az uraság halásztatni, és fáradcságokért bizonyos részt adni, melyet helyben is jó pénzen el adhatnak.
9/ A hegyallyai szőllős városokra, napi szám keresése véget, a szőllő munkára el járhatnak a lakosok.
10/ Szent Mihály napjától fogva új esztendeig a korcsma béli áruitatással élni szokott ezen helység.
11/ Kender és len ásztato vizek alkalmatosuk vágynak az határban.
12/ Vagyon a faluban egy szárazmalom, a végin pedig egy köre vízimalom, a kin is árvíznek idején őröltethetnek.

Hátrányai

Ellenben pedig következendő fogyatkozásai vannak ezen helységnek és határának:
1/ Nagy árvíz idején a Tisza árja az allyas búza földeket szokta vesztegetni.
2/ Ha a réteken sokáig hever az árvíz, alkalmatlanab szénát kaszálhatnak, és későbben eshetvén meg az első kaszállás. Sarjút az után nem lehet kaszálni.
3/ Fájok sem épülletre, sem tűzre való nincsen.
4/ Királyi dézma adással terheltetik ezen helység.
5/ A midőn az hegyallyai városokra járnak, a tokai hídon nagy vámot kenteiének fizetni, még pedig árvíznek idején a rakamazi töltésekre való nézve kéccerest.
6/ Néha a len és kender ásztato vizek annyira el apadnak, hogy az távolyabb való tokhoz, a semlyékes és lapos föl dek miá nem férhetvén, mint egy és fél mérföldnyire lévő szomszéd határokra kenteiének ásztatás végre az lent és kendert hordani.
V. A szántó földekben és rétekben semmi egyenlőség nem lévén,

azokban a lakosoknál; birodalma csak a conscriptióbül techetik ki. Sarjút pedig, a midőn az árvíz eleve el megyén, kaszálhatnak.
VI. Amint fellyebb fel van jegyezve, az örökös jobbágyok minden második hetet rendszerint kötelesek az úr dolgában tölteni, az uraság parancsolattyához keppest hol gyalog, hol marhával. Még pedig akinek vagyon, négygyei is. Járásoknak és keléseknek ideje mindazonáltal a napi számba bé számláltatik. A szabad menetelűek pedig, robotázás helyett, külömb-külömb féle képpen, a telekek mi vótához képpest, esztendőnként eszerint fizetnek: a tekintetes Melczer Pál úré hat-hat rhenes forintokat, a méltóságos gróf Klobusiczky István úré nyólc-nyólc vonás forintot. A tekintetes Sághi Mihály úré csak hét márjást, a tekintetes Jármi Imre úré kilenc rhenes forintot, a Tatár István uramé hat márjást és egy petákot.
VII. Az itt való lakosok seminémű termésbűi, a telekek után való földekbűi kilencedet nem adnak, sem más adózás fejében semmire nem kénszeríttetnek, a felyeb meg írtakon kívül. Hallyák mindazonáltal, hogy ezen nemes vármegyében némely földes urak az ilyenekbűi is meg veszik a kilencedet.
VIII. Nincsen puszta hely ezen helységben, melyet a helység közönségesen bírna.
IX. Ezen helységnek lakossi rész szerint örökös, rész szerint szabad menetelű jobbágyok.

Kelt; Demecser, 1772. dec. 10.
Bíró: Bribógh Ferenc +
Esküdtek: Isák István + Hegedűs Ferenc + Hajnal István +
Összeírok: Bessenyei László ifjú csicseri Ormós Miklós Nagy József

Forrás:
https://library.hungaricana.hu/hu/view/SZSM_Kozl_03_Takacs/?pg=99&layout=s&query=demecser

Odescalchi Miklós élete

Lónyay Pálma 1901. június 8-án ment férjhez szerémi herceg Odescalchi Jenő Zoárdhoz (Bolhás, Somogy vármegye, 1876.

október 10–Demecser, 1917. április 3.). E házasságból 1902 május 6-án született meg Miklós, 1903. december 8-án pedig Margit. Rangjuknak megfelelő neveltetésükről a nagymama és a szülők gondoskodtak. Nevelők és házitanítók segítségével sajátították el az arisztokrata társasági élet szabályait. Miklóst három tanító oktatta: Dietrich Gyula, Egyedy László (korábban katolikus pap, később a herceg titkára) és Bay Jeromos torna- és vívómester. A fiú Tuzséron tanult meg lovagolni, már gyermekkorában is nyitott társasági ember vót, szeretett és tudott táncolni. Példaképe egyrészt apja vót, aki bátorságra, edzettségre, a fizikai fájdalom tűrésére, határozott és férfias viselkedésre nevelte, másrészt II. Rákóczi Ferenc, akinek emlékét nagy tekintély övezte a családban, hiszen a nagymama egyenes ági leszármazottja vót a nagy fejedelem generálisának, gróf Forgách Simonnak.
1917. április 3-án Odescalchi Zoárd Demecserben öngyilkos lett. Április 6-án Tuzséron temették el. Az előzmények: miután a szerb harctérről hazatért, a hadügyminisztérium megbízásából hadiüzemeket létesített Szabolcs vármegyében, Nagyhalászon burgonyafeldolgozót, zöldségszárító telepet, sertésfiaztatót és hizlaldát, Demecserben káposztasavanyítót. Ott lett öngyilkos, miután április elején vizsgálóbizottság jelent meg a gyárban. A halál okai, körülményei nem tisztázottak, panamáról suttogtak, amiből a hercegnek sok millió korona haszna származott. Búcsúlevele csak ennyit tartalmazott: „Szeretteim, bocsássatok meg! Becsületembe gázolnak, nem bírom tovább, Zoárd.” Ugyanakkor lett öngyilkos a demecseri üzem egyik magasabb beosztású vezetője is, többeket pedig letartóztattak. A vizsgálati jegyzőkönyv elveszett. Lónyay Pálma második férje sédeni Ambrózy György (Sátoraljaújhely, 1885 március 7–Budapest, 1970. január 18.), jogászdoktor, történész, huszárkapitány, a katonai Mária Terézia rend lovagja.
Odescalchi Miklós – Niki herceg, ahogy becézték – 1920 júniusában érettségizett a nyíregyházi evangélikus főgimnáziumban. Franciául, németül, angolul és csehül tudott, szerette a sportot, szépirodalmat is szívesen olvasott. Vidám, jókedvű társasági ember, amellett a vakmerőségig bátor, önfejű és makacs. 1922–23-ban töltötte le egyéves önkéntesi évét a nyíregyházi huszárezredben. Nem igazán kedvelte a szabályokat, a kötöttségeket, s ez is az oka annak, hogy karpaszományos tizedesként szerelt le, amiért sokszor vót kénytelen eltűrni barátai

ugratásait.
Leszerelése után rendszeresen sportolt, külföldön is ért el helyezéseket. 1928–29-ben két országos bajnokságon is első lett díjugratásban. Az 1930-as években ő is az akkor az úri társaság egyik kedvenc sportjával, a repüléssel barátkozott. A budaörsi repülőtéren, magánúton letett vizsgái után vett egy kétüléses Junkers Junior sportrepülőgépet, melyet a tuzséri Nagyerdőn épített hangárban tartott.
A bohém, szertelen ifjú hajmeresztő mutatványairól országszerte beszéltek. Vele egykorú falusi játszótársai mesélték: Miklósnak vót egy piros kocsija. Ha jött és hallották, az országút közelébe sem mertek menni. A legelőn vót repülőtér, s ha leszállt, összecsukta a gép szárnyait, és két nagy ökör behúzta a gépet a hangárba. Olyan alacsonyan szállt a géppel, hogy levitte a kéményeket, szétszalasztotta az aratókat, felborította a kévéket. Nem haragudtak rá az emberek, megszokták a szeszélyeit. Ezekhez a ma már szépre színezett történetekhez azonban az is hozzátartozik, hogy 1938. október 10-én Nyíregyháza és Debrecen között halálra gázolta Varga Gábor 45 éves cipészt. A bíróság kimondta bűnösségét, és kétezer pengő büntetésre ítélték.
Háromszor nősült. Első felesége, Lüttwitz Irma bárónő híres szépség vót, de vagyontalan és kilenc évvel idősebb az akkor még csak a húszas éveit taposó hercegnél. A romantikusnak induló házasság válással végződött. A második feleségtől, a német-amerikai Gordon Tietgens Virginiától, Gini hercegnőtől két gyermeke született, Margit (Baby) 1929. április 25-én és Pál Gábor 1932. február 20-án. Harmadik felesége bonyhádi Perczel Erzsébet, aki 1947-ben elhagyta az országot, és Ausztrián keresztül Új-Zélandba, Aucklandba ment. Niki herceg hasonlóképpen lett tartalékos repülőtiszt, mint vitéz nagybányai Horthy István, a kormányzóhelyettes. Viszonylag sokat repült könnyű, egymotoros gépeken, gyakorlóidejét vadászgépeken töltötte, de nem vót a rossz időjárási viszonyok közepette is repülni tudó, többmotoros gépekre is kiképzett pilóta. 1940-ben behívták a légierőhöz, és mint tartalékos, további repülőkiképzésen vett részt. Ekkor kapta tartalékos hadnagyi rendfokozatát Nyíregyházán. A légierő azonban nem vette át a hivatásos állományba, a parancsnokság kereken elutasította, hogy frontszolgálatot teljesítsen, ezt életkorával és kevés harctéri tapasztalatával indokolták. 1944 elején a pilótahiány miatt aztán mégis behívták, és Ferihegyen

átképezték a Messerschmidt Me–210 gyorsbombázó vezetésére. Májusban Nyíregyházára vezényelték a felállítandó 102/1. gyorsbombázó repülő századhoz. Május 6-án az alakulat a hajdúböszörményi tábori repülőtérre települt át. Nem szerette a németeket, gyűlölte és megvetette az SS-t. 1944 májusában szerzett egy Budapest–Milánó útvonalat ábrázoló légiforgalmi térképet. 1944 június elején Budapesten közölte a térkép tulajdonosával, hogy korábban már át akart menni a szövetségesekhez, de Pécs környékén felhőbe került, és hazatért. Annyira provokáló jellegűnek tűntek kijelentései, hogy társai ezeket jelentették Háry Lászlónak, a Horthy Miklós Nemzeti Repülő Alap elnökének, aki viszont már régen kapcsolatban állt Tost Gyula repülő vezérkari őrnaggyal, a kormányzó szárnysegédjével, illetve rajta keresztül a Kiugrási Irodával. Társai és barátai mindent megtettek, hogy biztonsági okokból megakadályozzák az átrepülést, mert ez fenyegetni látszott gróf Bethlen István tervezett kirepülését a szövetségesekhez. Háry László nyugállományú vezérőrnagy azon a napon már nem tudott intézkedni, másnap reggel akarta a kormányzó Katonai Irodáján keresztül elérni, hogy Odescalchit leszereljék és földi beosztásba helyezzék. A herceg még aznap visszarepült Nyíregyházára, este vacsorát adott, reggel (június 4-én, vagy 13-án – a dátum a mai napig nem biztos – B. J.) pedig gyakorlórepülésre indult a böszörményi repülőtérről a 102/1. (Sas) gyorsbombázó század egyik ME–210 Ca–1-es kétüléses gépével. Társának, Bajusz (Bajsz) Ferenc szakaszvezető, rádiós-lövésznek is csak a levegőben árulta el a tervét, hogy a szövetségesekhez mennek. Mivel nem tért vissza, balesetre gyanakodva kiadták a körözést. Június 14-én a VKF–2, a katonai elhárítás emberei letartóztatták a vacsora résztvevőit, házkutatások során megtalálták a térképet is. Húgát június 14-én, Jobbágyiban tartóztatták le, Debrecenben vót őrizetben kereken száz napig. A többieket Budapestre, a Sváb-hegyi Gestapo-központba vitték. Odescalchi Miklos és társa téves navigáció és némi ellenszél miatt ezerhatszáz kilométeres repülőút után Itáliában, a német zónában landol. Ott azt adták elő, hogy amerikaiakat üldöztek, és a Balkán felett sűrű felhőbe kerültek, majd eltévedtek. Ezt a magyarázatot a repülőtér személyzete elfogadta, és meghívta őket ebédre, ahol viszont ott ült a repülők meteorológusa is, aki sehogy sem értette, hogy hogyan lehet a Balkán fölött olyan esőfront, amelyről ő nem tud. Távirati kérdést intézett a német Luftflotte–4 törzséhez, onnan viszont már

a szökésről tudósító távirat érkezett. A Gestapo azonnal letartóztatta őket. Sokáig Bécsben vótak őrizetben, majd 1945. január 17-én Sopronkőhidára szállították a két férfit. Január 20-án állt Dominich Vilmos hadbíró őrnagy tanácsa elé Odescalchi, ahol útjáról semmilyen információt nem vót hajlandó adni. Másnap reggel fél nyolckor hirdették ki a halálos ítéletet, és minden régi szokást felrúgva még aznap délelőtt tíz órakor felakasztották. Szemtanúk szerint utolsó szavai ezek vótak: „Nem fogtok szégyent vallani velem!" Azt rótták fel bűnéül, hogy repülésével előkészítette volna a későbbi, már a kiugrást szolgáló repülőutakat. Német nyomásra a bíróság a legsúlyosabb ítéletet mondta ki, és azt azonnal végrehajtották. „Célja az vót, hogy kivonja magát a hadra kelt seregnél való szolgálat teljesítése alól. A hadviselés érdekeit már előző magatartásával is nagymértékben veszélyeztette. Környezetében állandóan megrendíteni igyekezett a győzelmünkbe vetett hitet és minden alkalommal hangsúlyozta ellenségeink biztos győzelmét. Az ítélettel és kivégzéssel az arisztokráciának egy súlyosan megtévedt tagja vette el méltó büntetését" – kommentálta a történéseket a nyilas sajtó. Harmadik feleségét 1944. július 7-én tartóztatták le, és Budapestre, a Fő utcai katonai fogházba vitték, innen a börtönök kiürítésekor Bécsbe, onnan Sopronkőhidára, ahol végül szabadlábra helyezték. Ekkor még – az ítélethozatal előtt – két őr jelenlétében tízperces beszélgetést engedélyeztek számára férjével. A kivégzésről a börtön plébánosa értesítette az egyik közeli faluban tartózkodó asszonyt. Bajusz Ferencet felmentették.

A háború után Vörös János honvédelmi miniszter Odescalchi Miklóst post mortem őrnaggyá léptette elő, átvették hivatásos állományba, hogy özvegye nyugdíjat, Pál fia árvaellátást kapjon. 1945. december közepén Budapesten a ferencesek templomában gyászszertartást tartottak a vértanú emlékére, 1946. március 20-án pedig holttestét a menetrend szerinti vonattal, külön kocsiban hozták Tuzsérra, s még aznap délután két órakor katonai pompával temették el a kastélykertben lévő családi sírkertben. A honvédelmi miniszter képviseletében Czebe Jenő vezérkari alezredes jelent meg, a debreceni VI. honvédkerülettől Nagy Gyula ezredes, a nyíregyházi honvéd kiegészítő parancsnokság parancsnoka vett részt a szertartáson. 1944. február 10-én, hosszas betegség után meghalt Gini hercegnő, május 29-én pedig szerelmi bánatában öngyilkos lett a lánya, Baby is. A front közeledtével Pestre költözött a család, csak jóval később tértek haza. Az amerikai

nagyszülők Pált aztán Amerikába vitték, most is ott él, hajóskapitány. Tuzséron egyedül Lónyay Pálma maradt. A kastélyt elvették tőle. Először vót inasa költözött be, aztán mások is. A bútorokat és az értékeket széthordták. Jutott belőlük a pártszervezeteknek, megyei és állami intézményeknek. Pálma néni, az egykori tulajdonos, a falu jótevője a kastély északi szárnyépületében kapott mint bérlő egy szobát kamrával és egy konyhát, melyet Székely Ilona tuzséri lakossal kellett közösen használnia. 1952-től haláláig dr. Török Dezső körzeti orvos felesége pártfogolta és hordta neki az ebédet. 1967. július 17-én, 87 éves korában halt meg. Tuzséron, a kastély parkjában lévő sírkertben temették el. Másik gyermeke, Odescalchi Margit fiatalkorában azzal tűnt ki, hogy hajnalban kelt, és együtt dolgozott a parasztlányokkal. Első férje gróf Apponyi György (Eberhardt, 1898. június 30–Saarbrücken, 1970. augusztus 7.) országgyűlési képviselő, a főrendiház örökös tagja vót. Esküvőjüket 1923. május 17-én, Budapesten tartották. A házasságból két gyermek: Éva Mária (Szurdokpüspöki, 1928. május 15. – ma Németországban él) és Albert György Jenő Zoárd (Budapest, 1926. április 13. – ma Belgiumban újságíró) született. 1934-ben elváltak, második férje Giuseppe Lancia olasz királyi százados, de 1936-ban tőle is elvált.
Első férjét, aki németellenes vót, a német megszállás első napjaiban koncentrációs táborba hurcolták. Őt is Debrecenben tartotta fogva a Gestapo. Kiszabadulása után Salgótarjánban bujkált s csak 1945-ben tért haza birtokára, Jobbágyiba. Földjeiről önként lemondott, dolgozott a helyi Nemzeti Bizottságban, majd segédmunkásként a Mátravidéki Hőerőműben és a Ganz Hajógyárban. A „vörös hercegnőt” innen emelték ki, 1946–47-ben már a Ganz Hajógyár üzemi pártszervezetének nőtitkára. 1947 augusztusában a Magyar Nők Demokratikus Szövetsége vezetőségi tagja, szeptembertől az MNDSZ budapesti elnöke. Francia, német és angol nyelvtudása, széles körű irodalmi és politikai műveltsége révén az 1947-es választások után a Külügyminisztérium Sajtóirodájának helyettes vezetőjévé nevezték ki. 1949-ben a washingtoni magyar követség tanácsosa lett, de jó fél év múlva minden indoklás nélkül hazarendelték, állását megszüntették. Előbb a Hírlapterjesztő Vállalatnál, majd a Szőlészeti Kutatóintézetben helyezkedett el. 1956. október végén gyermekeivel együtt elhagyta az országot, és Ausztriában, a burgenlandi Mittendorfban telepedett le. Soha nem érezte jól magát

ott, Tuzsérra, gyermekkora falujába vágyott vissza. Az emigrációban segítséget nem fogadott el, nappal újságot árult Bécsben, egy közeli baromfitelepen csirkéket őrzött. 1982. március 4-én, hosszas betegség után halt meg egy eisenstadti kórházban. Mittendorfban van a sírja.

Virágvasárnap a temetőn

Eljöttem megnézni a régi házat, a régi utcát ahol éltem. Mintha itt gyorsabban peregne az idő homokja. Lassan megnyílnak az emlékek kapui. Hol vagytok barátok, szomszédok, cimborák? Dolgos becsületes emberek lakták ezt a falut. Látszólag nem változott semmi, a házak ugyanazok, de akik építették már a temetőben nyugszanak. Az udvar átalakult, az öreg eperfa, kipusztult, vele együtt a hernyók is eltűntek, nincsenek már szőlőlugasok a ház előtt, mint ahogy a gémeskut, az istálló, az ól, a góré is a múltba veszett, mint a nyári konyha, a csűr, és a kemence és az öreg tornác is eltűnt. A kapuk előtt nincsenek már padok, így nem beszélgetnek már a szomszédok. A poros út helyett kövesút lett, nem játszanak kint a gyerekek az utcán. Olyan sár vót, hogy eső után még gyalog sem tudtunk kimenni az utcából, pedig muszály vót egy héten egyszer a templomba és a presszóba elmenni. Ezt a betonjárdát még mi öntöttük. Milyen nagy a csend. Nem hallik ki a házakból a magyar nóta és a cigányzene. Akkoriban az utcának lelke vót, az otthonnak hangulata, a családi fészeknek melege. Élettel teli vót a falu, szegény emberek laktak benne. Nem járnak már a varjak se erre, mert a nagy diófa is eltűnt. Nincsenek verebek, vadgerlék, igaz nem vadásznak már a macskák. Nem kergetőznek az utcán a kutyák. Nem gyönnek már a fecskék sem, mert lebontották a szalma illatú istállókat. A cseresznyefát is kivágták, így nem járnak a seregélyek sem. Egyáltalán nem vót tökéletes világ, de mi szerettük. Itt nőttünk fel e falak között. A kerítés akácfából vót, rengetek veréb lakta. Már csak néhányan élnek a régi öregek közül, Katinéni, Mariskanéni, Etanéni, Ibolyanéni. Beleborzongok a ténybe, hogy sok családban már a gyerekek sem élnek. Azt mondják a szőlődombot se műveli már senki. A fárasztó és kilátástalan élet kísérője a házipálinka és a

mezitlábas cigaretta vót, ami húsz évet vett el az emberek életéből. Gyermekeik talán megőrzik a régi korok emlékét.

Az öreg zsidó korcsmáros titka

Elősször koccintsunk mindig, arra az emberre, aki verejtékes munkájával gondozta a szőlőt, majd igyunk arra, aki gondoskodott, arról hogy jó bor legyen belőle. Nagyapám 88 évesen mesélte, hogy gyerek korában, vót a faluban egy zsidó korcsmáros. Az mindenkitől megvette a legsavanyúbb legvirágosabb, legdohosabb bort is. Pajesz tincset és kaftánt hordott. Minden évben eladott kétezer liter bort, pedig nem vót annak egy lugas szőlője se. Nem vót olyan rossz bor a világon, amit ne tudott volna megbuherálni, addig kisérletezgetett vele, amíg eladható állapotba nem hozta. Mindig azt mondogatta a nagyorrú, nagybajuszú öreg zsidó, huncut mosollyal, hogy a jó bor titka a tiszta pince és a tiszta hordó. Ismérve a vén lator pincéjét én nem mernék esküdni reája. Arra persze nem gondolt, hogy a én megjegyezek mindent amit mond, sőt még azt is amit csak gondol. Lássuk hát milyen bor hibák vannak; Feketetörés: , Fehértörés: ,Zavarosodás: , Seprőíz: , Dugóíz:,Zöldíz: ,Faíz: ,Szorbátíz: tejsavas erjedés, a virágosodás, az egériz, a nyúlósodás, a barnatörés stb. és még száz. Persze lehet hogy mégse vitte a sírba a titkokat, de én nem írom le ezeket most nektek, legyen elég annyi, hogy vót olyan betegség, amikor nyers húst kellett a borba mártani. A trükköket amiket ellestem tüle, nem oszthatom meg , mert még most is anyagi előnyökker jár na. Derités, desztillálás, szűrés, csapadék képzés, tükrözés, fejtés, festés, levegőztetés, hűtés. Azt hogy milyen a rossz bor azt nagyon tudta a vén kupec. Vót avas, pirkadt, hosszú, poros, bróding (kenyérhéj) húzós, rókaízű, diszharmonikus, karamellízű, rövid, dugóízű, karcos, savas, egérízű, kemény, seprőízű, kesernyés, szentjánoskenyér-ízű, éles, szúrós, faízű, kövér, fődízű, fanyar, fáradt, levegőízű, fátyolos, törött, nehéz, főttízű, nyers, nyújtott, ízetlen, üres, galléros, nyúzott, vékony, óízű, ződízű, olajos, zsíros, opálos...A borivás előnyeit ösmertem meg. Az alábbi tanácsokat érdemes megfogadni mert az öreg tudta mire jó és mire rossz a bor.

Aki nem ésszel issza a bort annak "fejlövés" lesz a nagy vidámság vége! Azér hogy az ünnep minden percében jól érezhessük magunkat! Először: ágyazzunk meg a bornak! Azaz ivás előtt feltétlenül együnk valamit, és ne éhgyomorra poharazzunk! Továbbá készítsünk az asztalra olyan harapnivalót, sajtot vagy zsiroskenyeret, szalonnát, ami késlelteti a felszívódását az alkoholnak.. (A fogyókúrázók se iddogáljanak harapnivaló nélkül! A bor plusz kalóriát jelent, tehát aki evés nélkül iszik, az is felfüggeszti a fogyókúráját.) Másodszor: ne egyszerre döntsük magunkba a pohár tartalmát, hanem kortyonként élvezzük a finom zamatú italokat! Háromszor: válasszuk ki az ételhez illő italt, s ne igyunk összevissza! Negyedszer: a legjobb bor is csak akkor ízlik igazán, ha megfelelő körülmények között, szépen terített asztalnál, gusztusos pohárból kortyolgatjuk ráérősen. És soha ne "hajítsuk be" rohanva az italt! Ötödször: a legfinomabb bor sem esik jól, ha nem illik a feltálalt ételhez. Hatodszor: csak a megfelelő hőfokon kínált ital okoz igazi gasztronómiai élvezetet, ezért a fehérbort mindig hűtőből kínáljuk! A vörösbor pedig legyen szobahőmérsékletű, akkor adja ki az igazi zamatát. A pezsgő viszont legyen jéghideg! Hetedszer: ahhoz, hogy ember maradj, ne feledjük az alábbi mondatot "sörre a bort idd eccörre, sört a borra hagyd máskorra!". Tehát bor után soha ne igyunk sört, mert a szénsav és vele az alkohol rendkívül gyorsan felszívódik, ezért percek alatt berúghatunk! Végül a legfontosabb: a gyerekek egy csepp alkoholt sem ihatnak! Ha fröccsöt iszunk, vigyázzunk a szódával, mert meggyorsítja az alkohol felszívódását. A mértékleteeség bölcsesség. A bor nemcsak jó, de egészséges is - feltéve, hogy élvezete nem lépi túl a napi egy-két pohárnyi mértéket. Este a vörösbor álmatlanságot okoz, de jót tesz a szerelemnek, monja cinkos mosollyal az öreg. Elsősorban a vörösbor pusztítja hatékonyan a baktériumokat, így véd bizonyos fertőzésektől és a fogszuvasodástól. Napi negyed liter bor fogyasztása a vesekő kialakulásának és halálos kimenetelű szív- és érrendszeri megbetegedéseknek a valószínűségét csökkenti. Napi egy pohár bor elfogyasztása felére kisebbíti az elhízás esélyét. A borkóstolás íratlan szabálya, hogy a jó vörösbort legalább egy órán keresztül nyitott palackban szellőztetni kell. Kelyhes, szája felé szűkülő borospoharat használjunk. A vörösbort nagyobb, a fehérbort kisebb pohárból fogyasszuk. A bort a pohárba csak harmadáig töltsük. A borospoharat mindig a száránál tartsuk, hogy

ne piszkolódjon be a pohár kelyhe, és hogy ujjunkkal ne melegítsük a bort. Töltéskor a bort ne haboztassuk föl. A kitöltött bort tartsuk a fény felé. A folyadéknak tisztának és egyenletesnek kell lennie. Vizsgáljuk meg az illatát. Próbáljuk meg az illat egyes elemeit meghatározni. Ítéljük meg, hogy harmonikus csokorba illeszkednek-e azok. Hintáztassuk meg kissé a poharat. A glicerintartalom olajos nyomot hagy a pohár falán, s ez a bor természetes alkohol és szárazanyag-tartalmára utal. Kortyoljunk egy kicsit. A kortyot mozgassuk a szánkban, vezessük a nyelvünk körül. Minden ízt a nyelv más-más részén érzünk! Nyeljük le a bort. Az ízét még érezzük egy darabig. Minél tovább, annál jobb minőségű a megkóstolt bor. Két bor között együnk egy falat almát, kenyeret vagy sajtot. Nagyapa képes vót megkülömböztetni egymástul a borokat. Nézzünk néhány jellegzetességet. Olaszrizling: száraz bor, színe zöldessárga, utóíze a keserűmandulára emlékeztet. Chardonnay: színe az olaszrizlinghez hasonlatos, erősebb savtartalmú. Muskotály: színe aranysárga, illata a parfümhöz hasonlatos, kevésbé savas, enyhén édeskés.
Zweigelt: félédes, mélyvörös színű bor. A bor az ételek élvezetének is fontos alkotórésze. Marha- és birkahúshoz: merlot vagy kékfrankos Sertéshúshoz: olaszrizling, chardonnay vagy kékfrankos Vadakhoz: csak vörösbor; kékfrankos vagy merlot
Sajtokhoz: zweigelt vagy merlot Tésztákhoz, süteményekhez: muskotály, szürkebarát vagy zweigelt.

Nagyapa figyelmeztetései;

1. Bort sose igyál éhgyomorra!
2. Borivás előtt ne egyél édes ételeket!
3. Ügyelj a borfajták hőmérsékletére!
4. Bort mindig megfontoltan, lassan igyál!
5. Apró kortyokban élvezd a bor zamatát!
6. A nemes borokat csak tisztán idd!
7. Tarts mértéket a borivásban!
8. Jobban ízlik a bor, ha közben eszel is.
9. Szeresd, de légy erősebb a bornál, maradj ember!
10. Borivás közben gondolj arra, mennyi verejtékes, nehéz munka van egy pohárnyi magyar borban.

Homokhalmok a Rétközben

Porondnak nevezték vagy dombnak azt a magaslatot ahova építik a kunyhótóikat a Rétközi emberek. A nagyobb homokhalmokat szigetnek hívták, ezeken tartósabb kunyhókat építettek maguknak, ezeknek vesszőből fonott falai vótak és czölöpökhöz vótak kötve. Agyaggal tapasztották ki, kívül belül, teteje náddal vót fedve. A Tiszának évenkénti áradása gyakran elmosta ezeket a homok halmok egy-egy részét, Halászok, vadászok madarászok éltek ezeken a szigeteken. A átlyukasztott csontok agyagkorongok, hol hálósulyozókúl, hol a fonalak nehezékeűl szolgáltak a szövésnél, mutatják, hogy a nők ösmerték a fonás, szövés és hálókötés mesterségét. Agyag-kláris és átfúrt szarvas- és vadkan-fogak díszítették nyakukat. A halmok magasságát a konyhai hulladékok is növelték. Később ezek a halmok sírdombok lettek. Az őskori erődítések, melyekre sok helyütt akad a földmívelő, mutatják, hogy különböző népségek laktak itt, melyek egymással gyakran háborúban éltek; ugyanazért határaikat egymás ellen biztosítani akarták. Azon messzire terjedő árkokat és sánczokat értjük, melyek az Alföldet különböző irányban átszeldelik s melyeket a föld népe hol egyszerűen nagy ároknak, hol sáncznak, hol ároknak nevez. Mind ezen erődítéseket az jellemzi, hogy egy oldalról sok helyütt hét-tíz méter magas a feltöltésük, ezek alatt pedig árok van, mely itt-ott gyakran kilencz méter széles. Helyenként kapuk nyilnak a töltésen, a sarkokon őrtornyok, a barbárok ellen. A rétköz mindig szegény vót építészeti emlékekben, se kelta, sem római se hun, se civilizáció, nem állott itten; a vándornépek pedig, melyek a népvándorlás korában itt tanyáztak, nádsátorban és faépületekben laktak.

Amikor nagy vót a szükség

Villany nem vót, petróleumlámpával világítottunk, a vizet a gémeskútból húztuk fel. Kemence melegített, ott sütötte néném a finom rozskenyeret, havonta 2-3 alkalommal, amikor 7-8 kenyeret készített el. A következõ sütésig kitartott és nem száradt meg.Az udvaron több eperfa vót, sok idõt töltöttem a fákon, ráztam az állatoknak a finom, érett faepret, etettem az állatokat, legeltettem a

tarlón a birkákat, összeszedtem a tojásokat, szóval éltem a tanyai emberek életét. Délután csendes pihenõ vót, befészkelõdtem a nagy szalmakazalba és olvastam.Ez vót az igazi biogazdálkodás, hiszen nem vótak vegyszerek, nem vót mûanyag, a papírt nagy becsben tartották, nem vót szemét, mindent "újra hasznosítottak". Az udvaron és a házban is mindig tisztaság és rend vót. A parasztember vasárnap nem dolgozott, az vót a pihenõnapja. Hétköznap, kora hajnalban már a földeken vótak, reggeli után vissza, ebéd utána pihenés és délután 4-5 órától estig tovább dolgoztak. Közben az állatokat is ellátták, hát ezért kellett a sok dolgos kéz.Mégis nehéz vót az élet, mert nem sokkal vótunk a háború után, jött a beszolgáltatás, amit megtermeltek, azt be kellett szolgáltatni, és csak annyit hagytak, hogy éhen ne haljunk. Gyerekként a tanya a béke, a nyugalom világát jelentette. Szívesen emlékszem vissza azokra a régi nyarakra. Anyám pénteken elkészítette a kovászt. Hajnali három órakor kezdett dagasztani közben egyik gyerek befûtött a kemencébe. Mikor megdagasztotta a dagasztóteknõben hagyta megkelni. Utána kiszakajtotta. Ez szó szerint értendõ mert szakajtóba tette és ott tovább kelt a kenyértészta. Mire megkelt kész vót a kemence. A kenyér 3 kilós vót, de készült cipó is, vakaró is, lángos is. A lángos vót a reggeli.a kis cipókat még úgy melegen kettévágtuk megzsíroztuk sóval és pirospaprikával hintettük be. Azt vittük uzsonnára. Régen azsaggal(hosszú bot) harizsálták (elegyengeték) a tüzet a kemencében.

A régi öregek úgy mondták; Kiszi(zabkása) a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig! Vagyis akárki nem ehetett búza kenyeret. A nyesnikék is a kemencébe kerül, azzal fûtik fel a kemence tetejét. A tekenyõbõl összekapart tészta a lepény vagy vakarék, vakaró lesz, a többit félreteszik kovásznak, a következõ sütéshez, így nem vész el egy újhegynyi se belüle. A rozshoz kevertünk mindenféle lisztet, ami vót, mert a rozskenyér önmagában nagyon morzsálódott.Nálunk sok vót az éhes száj, de így sok vót a dógos kéz is, a dohánhoz kellet is. Estére hazaértünk oszt vártuk a tehenek érkezését. Mindegyik hazatalált, majd a vályúhoz mentek, ahol szomjúságukat olthatták a friss, hideg vízzel, majd egy-egy bõgéssel jelezték érkezésüket a gazdaasszony felé. Az istállóba tartottak, ahol még nyaltak egyet a kosárban trónoló, óriás, kemény, sós rögbõl és beálltak megszokott helyükre. Várták a

fejést, már nagyon húzta a tőgyüket a sok tej. Előkerült a kis szék és a fejõ edény a rocska, fehér, ritka szövésû kendõvel letakart edénybe spriccelt a kifejt tej. Elõzõleg langyos vizzel alaposan megmosták mindkét tehén tõgyét, hogy tisztán várjanak a fejésre. Mi végignéztük ezt a mûveletet, s alig vártuk, hogy végetérjen. Füligérő szájjal üres bögrécskékkel sorakoztunk fel az istálló ajtajában. A friss tej habos vót és meleg. Ha érett a szőlő, mosatlanul ettük kenyérrel. Ha nagy vót a szegénység, azt mondták; Ne búsuljatok gyerekek, lesz még szõlõ, lesz még lágy kenyér! Mindig olyan ételeket fõzött, aminek alapanyaga éppen megérett. A leves a legfontosabb vót mert vízből vót oszt azt mondták a leves ott lepi be, ahol üres! Akkor is ettünk salátát ha nem vót szezonja, mert készítettünk tyúkhúr, rózsavirág, Százszorszép virága,pitypang virága,nagyútifű,kövér porcsin, ledecia mag, fehérhere, pásztortáska, repkény, csalán,libatop,papsajt, kerekrepkény, cickafark, madársóska, katáng,lándzsás utifű, ánizs kapor, csicsóka. Kora tavasszal a sóska igyekezett sürgõsen kibújni, leveleket ereszteni, amibõl sóskalevest készítettünk finom meleg tehén tejével, kis cukorral, és egyéb ízesítõkkel, hogy abból ráadást is kértünk. A saláta hasonló szolgálatot tett, nem csak levesként, hanem nyersen is. Ledecia magot is felhasználtuk, száritva őrölve lisz helyett, főzve olyan vót mint a tarhonya. Csodás íze vót az ánizsnak, fõleg a teába téve. Sokféle fûszernövényt használtunk. A lebbencslevesrõl sem feledkezhetek meg, valamint az egyszerû, paprikás krumpliról, melyben csak petrezselyemlevél vót, sem hús, sem kolbász nem dúsította, esetleg egy kis libazsír vagy tepertő, mégis mennyei ízzel szolgált. A paszulylevesbe belefőztük a szalonnabőrt, nagyon finom vót tűle. A fõtt tészták közül a nudli és a derelye vitte a pálmát, amelyeket tejföllel és prézlis cukorral fogyasztottunk. Szerettük a palacsintát, a lapcsánkát. Nokedlit, csirásgaluskát. A sült tészták körében a szilvalekváros papucs vót a legkelendõbb, ami úgy fogyott el még melegen, vagy langyosan, hogy nem vót szükség másnapra félretenni. Amit Isten adott, azt kellett beosztaniuk olyan módon, hogy az mindig kitartson az új termés megjelenéséig és a vágásra kész állat felneveléséig. Meg kellett tanulniuk, hogyan kell az -alig valamibõl- valami finomat elkészíteni. Más vót a saját tehénbõl nyert tej, túró, tejföl, más ízük vót a maguk termelte zöldségeknek. A permetszert nem ismertük.Talán ez az oka, hogy azok az ízek visszahozhatatlanok.

Visszagondolva rá, az akkoriban ízesített ételek olyan másak, olyan finomak vótak, mert dolgoztunk sokat és mindig megéheztünk, ezért izlett annyira, még a gerlehús is meg a kisvarjú. A kolbászzsírját elraktuk mert az kellett a galuskákra. Szerettük a dinnyét, a tököt minden formában. Ha nem vót más, hát krumplikása vagy dödöle, akkor is vót, rá egy kis hagymás kolbászos zsír, meg tejfel. Savanyú tojás leves, rántott leves, köménymag leves, nokedli salátával mindig vót. Mivel vót tej, így túró is, sajt is, tejfel, aludt tej is vót. Máléval vót igazán finom az aludttej. A finom puszikáról se feljtkezzünk el. Gyerekkoromban a szõlõt és a dinnyét is kennyérrel ettem. Ha nem vót más lisztes stercet kaptunk vacsorára tejfellel.

Szappanfőzés és gyertyakészítés

A használhatatlan zsiradékot (avas zsírt, faggyút és nyesedéket) üstbe(kotlába) főzzük sűrűre, nátronlugot (zsírszóda), fenyőgyantát adunk hozzá. Kelt kalács sűrűségüre kell forralni, ricinus, repce, pálmamag, és kendermagolajjal krémes kellemes habzást idézhetünk elő vele. Az olajok típusa és aránya nagyban befolyásolja az elkészült szappan minőségét. Ideális esetben a szappannak jó a tisztító hatása, kellemesen krémesen habzik és az állaga, keménysége is megfelelő. Ez úgy érhetjük el, ha a recept összes összetevője egy kiegyensúlyozott kombinációt ad, vagyis megfelelő arányban tartalmaz kemény és lágyabb zsírokat, olajokat. Kezdő szappankészítők legfeljebb 3-5 olajat válasszanak ki egy recepthez.Kimerjük edényekbe, vagy mintákba. A szappanokat szinezték is, például aranyvessző virágával zöldre, vagy dohánylevéllel sárgásbarnára. A nátronlúgot a kukoricaszár hamujából nyerték. az a lúg vót a legerősebb. Ecettel semlegesithető vót a hatása. Forró nátronlúgos lemosással a szu ellen is védték vele a bútort. A régi öregek a lúg erősségét úgy ellenőrizték, hogy a lúgos folyadékba egy tojást tettek, ha a tojás elmerült, akkor kb. 20 %-os töménységű a lúgos folyadékunk, ami már jónak számított. A nátronszappan szilárd vót, míg a kálium szappan kenőcsszerű. Létezik még két módszer a sziksó módszer és a meszes módszer amiket most nem írok le.
A gyertya szilárd éghető anyag, faggyú vagy paraffin felhasználásával készült, kanóccal ellátott világító eszköz. Az

emberiség az ókor óta használja. Manapság beltérre a viasz, míg kültérre a paraffin gyertyákat ajánlatos használni.Alapja a faggyú a zsír és a méhviasz, parafin, a szilárdságért sztearint(gliceridet) adtak hozzá ami növényi és állati zsíradékban is van. Szalmiáksóval, bórsavval és paraffinnal kezelt pamut anyagú, fonott kanócot használnak, amely a gyertya egyenletes, és szinte korommentes égését biztosítja.

A Rétközi hordós káposzta savanyítása

Ahogyan Édesapám tanította, mert együtt csináltuk. Nálunk a Rétközben a káposztasavanyítás hordóban történik. A képosztagyalut alaposan megtisztitottuk, a hordót is a tekenőt is, miután megszáradt, elkezdtük gyalulni a tekenőbe. Hozzávalók; 60 kg káposztam 200 dkg só (asztali, nem jódozott, nem finomított), 40 g fekete bors, 40 g köménymag, 60 db borókabogyó, 16 db babérlevél (1 csomag), 14 db paprika (piros, száraz, felfűzött fűszerpaprika), 2 kg vöröshagyma, 2 db fokhagyma, kapor ,borsikafű, torma, birsalma, megyfa levél, citromfű, menta, Elkészítése; Minden edényt, gyalut, kést, vágódeszkát, mérőpoharat, a fűszerpaprikát is! alaposan elmosunk, szárazra törlünk.Nagyon fontos, hogy minden tiszta legyen, mert ellenkező esetben megromlik a káposztánk. Eltávolítjuk a fejes káposzta külső leveleit, félbevágjuk, kivágjuk a torzsákat. Fél marék sót szórunk a hordó aljába, ezt letakarjuk néhány egészséges és tiszta káposztalevéllel. Minden sorra 6 dkg só (1 kg káposzta 3 dkg só), néhány szem borókabogyó és bors, teáskanál köménymag, 3-4 babérlevél, 1-2 fűszerpaprika, néhány kapor virág kerül. Ezt finoman hozzáforgatjuk a szálas káposztához, és lábbal alaposan megzapossuk. A harmadik réteg után már levet ereszt. Mi mezitláb tapostuk, persze előtte alaposan megmostuk a lábunkat. Ha már a hordó harmada megtelt, tehetünk bele egészben hagyott káposztafejet, ebben az esetben vágjuk ki a káposzta torzsáját, de a fejet hagyjuk egészben. Az így keletkezett lyukat, töltsük fel sóval. A talpára állítva tegyük a hordóba ,köré és fölé szálas káposzta kerüljön, alaposan ledöngölve. Volt aki uborkát, kisdinnyét, volt aki bort is adott hozzá. A fahordónak nem kell csurig lennie, hagyjunk 10-20 cm - vagy, ha kevesebb a káposztánk, több helyet -az edény peremétől. arra kerül a deszka rá a nehéz kő. Gyaluljunk le néhány fej vöröshagymát, szedjük szálaira, és ezzel szórjuk meg,

az utolsó réteg káposztát, dobjunk rá néhány szem borsot, borókát, babért. Az egész káposztafejeket töltött káposztához használtik fel. A vöröshagyma el is maradhat, de azontúl, hogy jó ízt ad a káposztának, meggátolja a rosszindulatú baktériumok elszaporodását. Ha megtelt, tegyük rá a deszkákat, helyezzük a hordót a helyére, Édessapám a deszkákat neylonzsákba csavarva tette rá. A deszakfölé fel kell jöbbie a kápostalének. A hordót állítsuk meleg helyre, a konyha egy sarkába, vagy olyan helyre, ahol nem zavar minket. Fontos, hogy az erjedés kezdetén 20-25 fokos helységben legyen. Ha hidegebb van, nem,vagy csak nehezen indul meg a tejsavas erjedés, a káposzta megkeseredik, megromlik. Néhány óra elteltével, már hallani lehet, ahogy buborékol. Mi a spájzba tároltuk. Hűvös, száraz helyen biztos, hogy friss, ropogós savanyúkáposztánk lesz egész télen. Volt aki a hordó aljára tiszta konyhakendőt tett.

Oszt mi a hosszú élet titka?

Mit tudjam én… A jó dohán, a jó bor, meg a jó asszon. 1932-ben születtem trágyahordáskor. Sokat dógoztam pulyaként, meg mán emberként is, de én mindég szegény vótam. Kinn éltünk mink mindég a tanyán, ott nem vót villany csak petróleum. Én csak azt mondom, aki nem ért a növényekhöz, annak nem hosszú lesz az élete, hanem tán még rövidebb, ezt tartsuk észben! „Fűben, fában az orvosság” mondták ükapáink, és ennek megfelelően tudatosan táplálékként is fogyasztották a növényeket. Öregapám sokat ment a juhászokkal vándorlegelőkre, ahun másoktul sokat hallot a növényekrül. Nem tudtak a pásztorok se írni se olvasni, de se éhen se szomjan nem haltak sehunse. Mindenre kitaláltak valamit, a legyengült, szopni nem tudó csecsemőt csalánnal etették, a pásztorok fogaik, szájuk tisztítása, fertőtlenítése végett rágták az útifű levelét vagy a fák megszilárdult nedvét, a mézgát, gyantát. Útifű aprított levelével gyógyvajat kevertek étvágygerjesztőként ezerjófű levelet rágtak. A mérgező növényeket kis mennyiségben hashajtónak adták. A kálmos, tárnics és kömény fűszerezésű pálinka egyben emésztést serkentő is vót. Persze gyógyításra is használták a bodzafajok, somfajok terméséből, ill. fenyőrügyből és fiatal fenyőtobozból készült szirupot, lekvárt, de másbul is csináltak lekvárt csipkebogyó, galagonya- és kökény bodza, nehéz

lenne mindent felsorolni. A földi bodza neve csete vót, a csipkebogyót hecsedlinek" hívják. A fenyőből pálinkát főztek, a juharszirup közismert, kálmos likör fűszer vót, vadgesztenye kávépótló, a harmatfű saláta, a medvehagyma kolbászba főzelékbe, turbolya levesfűszer vót, még a bojtorjánt is meghámozva megették. A fehérüröm meg a szagosmüge, kömény pálinka és bor fűszer vót. A vadcseresznye, vadmeggy, som, erdei szamóca pálinka finom vót. A galagonyábul még lekvárt is főztek.A tormábul, labodábul, rákányécbül, vizitorma, macskatövis levest. Apám a hadifogságban is ezt ette, az élte túl a fogságot, aki ezeknek az ösmereteknek a birtokában vót. A lelkemre kötötte, hogy tanuljam meg. Vigyázni kell a növényekkel, mert a népszerű, és lassan a kiirtás szélére juttatott medvehagyma leveleinek összekeverése a gyöngyvirág leveleivel, már számos halálos mérgezést okozott, ami figyelmeztető példa kell, hogy legyen mindenkinek – mert ahogy öregapám mondta, nem csak a medve, a medvehagyma is lehet halálos! 100 éve még ükapáink idejiben a táplálékozásában egykor alapvető, ínséges időkben fontos, máskor csak kiegészítő vót, a vadon élő növények felhasználása étkezéskiegészítésre, kenyér alapanyagok mellé, zöldségek, gyümölcsök, saláták mellé, fűszerezésre, valamint ital alapanyagok és ízesítők helyett. Ezek hagyományos felhasználásának felelevenítése ökológia, gazdasági és táplálkozásbiológiai szempontból is időszerű. A rétközi emberek mindent megettek ami nem vót mérgező, az egykori mocsárvilágában jellemző, vadászó-halászó-gyűjtögető „pákász" életmódot gazdasági okokból is, sok esetben jól őrzött hagyománytiszteletből, megőrizve elkészítésük azok archaikus vonásait. A vadon élő növények gyűjtésének jelentősége, szokásai együtt alakult a természetes növényzet területi csökkenésével és a gazdasági-társadalmi körülmények változásával. A világháborúk alatti és utáni gazdasági helyzet miatt, valamint a nehéz gazdasági körülmények között élőknél vót jelentősége. Saját felhasználásra vagy eladásra gyűjtöttek vad növényeket, főképp gyümölcsöket. Tovább fennmaradtak a gyűjtögetés hagyományai a mezőgazdasági termelésre alkalmatlan, a vízben szegény, vagy túl gazdag, valamint az erdős tájakon, ahol a természetes növényzet aránya nagyobb vót, és azzal összefüggésben a megélhetési nehézségek is jobban fennálltak. A vadgyümölcsök, a nektártartalmú virágok, nyersen ehető vadzöldségek, édesgyökerek alkalmi csemegézése a pásztorok és a

gyerekek körében maradt fenn legtovább. A zöld növényi részeket, leggyakrabban a fiatal tavaszi hajtást vagy a fiatal leveleket nyersen, salátának készítik, vagy levest, szószt főznek belőle. Mindig mondta öregapám, amikor a krompét gyomláltuk, hogy ez is ehető, ez is finom, ezt így ezt úgy kell elkészíteni, vagy amikor a tengerit, vagy a szőlőt kapáltuk, hogy ez finom porcsin, ez disznóparéj, ez laboda, ez meg a tyúkhúr, ez meg a. porkolvar fű. Így nevelt bennünket az életre.

A Rétköz (b)irodalma

A Zempléntől délre és Szabolcstól északra vót egy hatalmas tenger, és végeláthatatlan lápvidék, melynek terjedelme századokig ismeretlen vót a világ előtt. Az öreg Tisza vette birodalmába a katlanszerű tájat még a magyarok bejövetele előtt, és azóta is bitorolja igazolják ezt az ős homoktorlaszok, mikre földvárak épültek a tatárjárás előtt. Ha egy-egy lápvártöredékről körülnéz a vándor, nádasok ingoványos rétek feküsznek közöttök,távolabb kákás dágványok, zsombékok csigatörmeléknek, fűlepte részein , s meleg porondjában teknősök rakják le féltőn tojásaikat. Az ilványos repedékeiben rohadt nedv szivárog, lombos árnyban tartják a nyír-, nyár- és égerfák, melyeknek lábait buja habokkal takarja be a réti nefelejcs. A nád rejtekében csikvarsák vannak a zsombékfészkek közt a gyékény buzogánya éktelenkedik. A nyilt vizen a béka-lencse tömött pázsítja lebeg a tószin alatt, bokros tátrány, nyulánk hajszállábú hinár, vagy hízott vizi indák szőnek hálót a víz alatt. A viz birodalma, a szél és madarak csúszó-mászókkal részvéttel köszöntik a félénk vendéget, s míg az remegve fut az ingatag habon nád- s buzgány pehelyt, száraz őszi levélt, port és fűmagokat hordogat rá a szél, csúszó-mászók rakják az új honra tojásaikat, s a vízi madarak serege reá költ. Az itteni lápvidéki népek cseretnek nevezik ezt a mostoha vidéket. Náddal benőtt helyet jelentett régen a cse-ret kifjezés. Sás- és kákatövek szövik össze a vizfelszinét. A rejtelmes vizivilág, a nád rengetegje fájdalmáról susog, szálló harmatával még az ég is megsiratja, s hajnalra könnyéből gyöngykoszorút fűz reá. A Koldbárdon hajdan véradó vezérek őrzék e határon szilaj barmaikat. E terület úra vót régen Deme (vezér) cser (éje), úgy éltek itt a szegény emberek mint az ég madarai. Vetés nélkül táplálkozik, mint a vízi madár. S e magára hagyott nép mégis életben maradt. Ha estve búcsút vesz a

merengő vándor e világtól, alíg várja majd a reggelt hogy újra gyönyörködhessen ebben a mesebeli világban. Sok könyv és tanulmány illetve útleirás született a Rétközről. Sokféle képpen nevezték, vót nagyrét, nagyláp rétség, rétköz, de ember emlékezet óta a vizek birodalma vót, és a Tisza mentén elterülő nagyobb kiterjedésű vízjárta mocsaras, lápos, füves területet értettek rajta. Ahol a települések a rétek, mocsarak környezetéből kiemelkedő magaslatokon, dombokon jöttek létre. A kistáj részben vagy egészben 30 település (7 város, 23 közepes nagyságú község) határát foglalja magába A Rétköz tengerszint feletti magassága 94-103 méter között változik, 100 méter fölé csak a keleti, déli és a nyugati határvonalak mentén emelkedik a homokbuckás felszín. A legmagasabb pontja Szabolcsveresmartnál a 127,8 m Messzelátó-hegy, tájképileg a Rétköz legszebb része.

A Rétköz nagyrésze ártéri síkság holtmedrekkel, öntésképződményekkel, tőzeges síklappal, löszös homokhátakkal, illetve futóhomokos hordalékkúpokkal. A tektonikai mozgások, és a folyók munkája és a szél meg az erózió alakította ilyenné. Aa Bereg-szatmári síkság, a Bodrogköz és a Rétköz területe erőteljes süllyedés eredménye. A legtöbb agyag-, iszap-, homoküledék a folyó mentén felhalmozódott, s ennek következtében folyóhátak képződtek. A Tisza medre kevésbé vót állandó, a folyó gyakran feltöltötte medrét, s emiatt szeszélyesen változtatta futási irányát. Erről az elhagyott folyómedrek tanúskodnak, amelyek 10-15 kilométeres sávban fordulnak elő. A Tisza elfoglalta ugyan az új medrét, de árvizeivel évről-évre hatalmas víztömeget juttatott a Rétköz területére, nagy mennyiségű iszapot, agyagot és homokot rakott le. A vízgyűjtő medencévé alakult Rétköz nagyrésze elmocsarasodott, elláposodott A láposodáshoz az is hozzájárult, hogy a folyó mellett fokozatosan épülő folyóhátak között rossz lefolyású területek alakultak ki, mivel a homokhátak megakadályozták az áradások után a vizek visszaáramlását a mederbe. A Tisza ismétlődő áradásai, a rossz lefolyási viszonyok csak növelték és állandósították a vízzel borított területeket. Az elöntések alól csak a homok-szigetek mentesültek, amelyeken az ember ősidők óta megtelepedett.

A Rétköz ősidők óta a XIX. század közepéig őrizte az ősi táj képét. Kuthy Lajos Hazai rejtelmek című munkájában egy óriási tengervíznek nevezi. A roppant nádasok gazdag növényzetben díszlenek, mint annyi zöld tartomány." Ő az utolsó szemtanú

egyike, az ősi táj képét, pontos megfigyeléseit írói képességei jó vótából az utókorra hagyta. Kiss Lajos A Rétköz c. tanulmányában" ezt olvashatjuk: „A Rétköz ... Hajdan 30, most részben, vagy egészben 28 község határát foglalja magába ez a mélyen fekvő terület, mely a Tisza évenkénti elöntésének helye vót, hova nemcsak a Tisza öntötte évezredek óta áradó vizét, de ide folyt a közel 50 méterrel magasabban fekvő Nyírség csapadékvize is hét völgyületen, miket még a talajvíz is táplált. Ez a sok víz annyira elárasztotta ezt a 142 444 holdnyi lapályt, hogy abból csak a többnyire a széleken keletkezett köz-ségek belterülete és határainak kisebb-nagyobb szigetei látszanak ki. A többi egy nagy láp, azaz náddal, kákával, gyékénnyel, sással benőtt lassan mozgó víz, helyi néven rétség. Feneketlen mélységnek tartották ezt az óriási ősrétet. ... Nyáron, ha itt-ott visszahúzódott, elapadt a víz, tavasszal ismét kicsapott, a Rétköz olyan lett, mint a tenger. ... A vizeket mérföldekre kiterjedő nádrengetegek választották el egymástól, hellyel-közzel erdőkkel, bokrokkal tarkítva. A szárazföld az ún. szigetek egyharmadát sem tették ki a roppant rét birodalmának.

Jókai Mór is írt a Demecseri vándorló szigetekről, a Török világ Magyarországon című regényében; "Hát mikor az én demecseri legelőm mellé odahajt a szél egy úszó lápot, s szépen megnő rajta a fű, s mikor már megnőtt, akkor megint elfújja a szél a túlsó partra..."

Kuthy Lajos: *Hazai rejtelmek című munkájában; ...akármerre mentünk, csak nádat és vizet láthattunk, meg az eget." „*

A rétségben csak az idevaló pákász nép ismerte a járáskelést, más ember halálfia lett ha ide bemerészkedett. A katonaszökevényeknek, meg a betyároknak itt vót biztos búvóhelyük. ... Száraz lábbal ritkán lehetett járni, még nagy szárazságban is. Csolnakon vagy ladikon közlekedtek a csillogó vízű ereken és más vízi utakon. ... Árvízkor a lakodalmas menet is csol-nakokban húzódott egyik faluból a másikba, így vitték a keresztelendőket a templomba, sőt még a halottakat is nyugvóhelyére. Érthető így a csónak formáju fejfa is." A rétközi ember a Tisza áradásakor 60-70 kilométerre is elcsónakázott, leggyakrabban Hegyaljáig, sőt le Szegedig szállíthatta az

árulnivalóit. A mai ember el sem tudja képzelni, milyen élet vót itt. Hihetetlennek látszik manapság, hogy ilyen mostoha környezetben éltek emberek. Édesapám azt mondta egyszer; nem vót időnk siránkozni olyan sok vót a tennivaló, vagyis nem vettek tudomást a környező világról, élték a hétköznapokat. A mocsárból szigetként kiemelkedő települések lakóinak életét a mostoha környezet szabta meg. A szántóföld nagyon kevés vót, csupán a tavak, mocsarak között kisebb elszigetelt homokhátakat, maradékgerinceket, valamint a Nyírség területéről félszigetszerűen benyúló homokbuckákat, homokhátakat művelték. A rét és a legelő viszont jelentős területeket foglalt el, ezért az állattartás nagyobb szerepet játszott, mint a földművelés, s ezen kívül a halászat, vadászat is megélhetési forrást jelentett. Nyomokban fellelhetők ma is a mélyebb területeken a Rétközi táj utolsó nyomai.

A Rétség titkai

A Rétséget mamár Rétköznek nevezik, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye egyik máig feltáratlan tája, a Tisza felső szakaszának szabolcsi mélyártere. Helyi neve Rétség vót, amin elsősorban a Tisza közelében fekvő leginkább mocsaras területet értették. A láp növényzetét nagyrészt nád, sás, gyékény alkotja, mely növényeknek erős, jól sarjadó és rhizómákat növesztő gyökérzete van. Ez a gyökérrendszer az évről évre termelődő és elszáradó növényi részeket megköti és behálózza, egy vízen lebegő, korhadó növénytakarót hozva létre. Ilyen módon a vízben lebegő szerves és ásványi eredetű tápanyagokat előbb növényi anyagokká, majd lebegő, korhadó, lassan érő úszóláp-talajjá, lebegő tőzeggé alakítja a gyökérzet, és hosszú időre kivonja a tápanyag-körforgásból. A lebegő gyepszőnyeg gyökérrendszere nem rögzül a folyó medréhez, így a növényszőnyeg egészen nagy darabja is megváltoztathatja helyét a víz áramlási viszonyainak módosulása miatt. Mivel az úszólápok növényzete képes megkötni a vízben oldott tápanyagot, víztisztító szerepe is jelentős. Amennyiben azonban túl sok szennyező anyag és lebegő, ülepedő hordalék és iszap kerül a vízbe, fennáll a veszélye annak, hogy az úszólápok gyökérzete a meder aljához rögzül, és az iszapba, majd a mederfenék kavicsos agyagjához rögzülve végleg lehorgonyozza

az úszó növénytakarót. Ilyenkor az úszólápot jellemző természetes folyamatok módosulnak, és a rögzült növénytömegben különböző rothadási folyamatok indulhatnak el. A kavicszátony belső felén részben még úszó, részben azonban már lehorgonyzott, mederfenékhez rögzülő úszólápdarabok találhatók. Ezeknek gyökérzete vastag iszaprétegbe ágyazódik, a nádasban látható csónakázó utakban a vízmélység nem több fél méternél. Az eredeti úszólápok növényzetének nagyobb részét elsősorban nád alkotja. Amennyiben az úszóláp lehorgonyoz a mederhez és feliszapolódása is elkezdődik, csökken a vízborítás mélysége. Ilyenkor előtör a gyékény, és hosszabb idő alatt fokozatosan háttérbe szorítja a nádat. A feltöltődés előrehaladottabb fázisában lévő, iszaposabb területeken már zsombékosok is láthatók, amelyek szilárdabb talajt sejtetnek, mint a nádasok, de ez nincs így. A zsombékok között mély, rothadó iszapréteg található, csak becsülhető mélységgel, amely nem bírna megtartani egy embert, azonban a nádi élőlényeknek, fiókáikat itt nevelő fészkelő madaraknak pont ezért nyújt biztonságos élőhelyet. A láprétek olyan fátlan növénytársulások, amelyek gyökérszintjében a gyakori vízelöntés miatt reduktív körülmények alakulnak ki. A lápoktól főleg abban különböznek, hogy növényzetük uralkodó fajai nem a tőzegmohák, hanem különböző palkafélék, így a láprétek alatt sástőzeg képződik. Mikroklímájuk a szokásosnál általában hűvösebb és kiegyenlítettebb, így a Kárpát-medencében számos jégkorszaki maradványfajnak nyújtanak utolsó menedéket. Az ún. "lábas" fák: a fató, a gyökértő és a törzs alsó részére mohás bevonat települ sással, páfránnyal. Jellemző fajai: enyves éger , magyar kőris , magas kőris , hamvas fűz , kutyabenge , nyúlánk sás, szálkás pajzsika , tőzegpáfrány . A rendszerint 50–70 cm-es, ritkán cserélődő víz nyár végére leapad, ilyenkor látszik, hogy a kiszélesedett tövű fák a gyökérzetükön("lábas égerek"). A mocsár növényekkel sűrűn benőtt állóvíz, amelyet néhol egybefüggő, mozdulatlan víztükör borít. Sík vidéken, a felszín teknőszerű mélyedéseiben keletkezik, amelyekben a csapadékvíz meggyűlik, és sem lefolyni, sem a vízzáró talajba beszivárogni nem tud. Az alföldek és a széles folyóvölgyek, különösen a kis esésű torkolati szakaszok jellegzetes állóvize.Néhol éles határt vonni a tó és a mocsár közt alig lehet, a tavak szélein gyakoriak a mocsarak, amelyeknek a kiterjedése a tó vízállásával változik. Hasonlóképpen a szabályozatlan folyók vize is mocsarakat hozhat létre. Leginkább

a folyók deltavidékét lepi el a víz, mely sós, ha a tenger dagálya visszaduzzasztja, és édes, ha csak a folyó árvizéből táplálkozik. Az Alföldön a folyók szabályozása előtt igen nagy területeket borítottak el a mocsarak, melyeket mezőgazdasági célokból, az ökológiai szempontok mellőzésével jórészt lecsapoltak. A sekély mocsarat gyakran teljesen belepi a növényzet.Ugyancsak folyamatos a mocsár és a láp átmenete, amit jelez, hogy a népnyelvben mindkettőt berek, turjány, hany és örjeg néven is említik. A „mocsár" szó a köznyelvben általában jelent mindenféle kiterjedt, állandó nyílt víztükör nélküli vizenyős területet (így a lápokat is). Tudományos jelentése ennél szűkebb: a geobotanikában a láp olyan vizes élőhely, ahol tőzeg képződik és rakódik le. A mocsárban nem képződik tőzeg — vagy ha igen, az rendszeresen el is bomlik. A köznyelv gyakran mocsárnak nevez mindenféle olyan vizenyős területet, (így a lápokat is), amelyben nincs kiterjedt, összefüggő, állandó nyílt víztükör. Nehéz elképzelni, hogy a jégkorszak végén a Rétköz felszínét is a nyírségihez hasonló délceg buckák uralták. Ezt követően azonban a terület (a Bodrogközzel együtt) környezetéhez képest jelentősen (15-25 méterrel) süllyedni kezdett. Ennek következtében jelent meg a területen a Tisza, amely kanyargózó mozgásával a magasabb felszíneket letarolta, szigetekké tagolta, az alacsonyabbakat pedig a hegyekből hozott hatalmas mennyiségű hordalékával töltötte fel. Így alakult ki az a hatalmas medence, mely ma a Rétköz központi részét alkotja. Bár az egykori megsüllyedt buckák emlékeként a felszín máig enyhén hullámos, komolyabb homokhegyek csak a tájegység peremi részein (a déli, Nyírség felőli oldalon, és északon, Dombrád és Döge között) találhatók. Sokan úgy képzelik, hogy a Tisza, (a szabályozások előtt) a Rétközt mint egy lavórt feltöltötte, elmocsarasította, majd a tokaji kapu irányában távozott. Korántsem így működött a dolog. Az enyhén hullámos felszínű medencébe a folyó vize több kisebb, sajátos hálózatba szerveződő mederrel rendelkező ágon, éren (Szebecse, Kis-Tisza, stb.) át érkezett, fokozatosan töltve fel az itt található tavakat, lápokat, réteket, ám szárazon hagyva a kisebb kiemelkedéseket. Apadáskor aztán ugyanezek a medrek vezették vissza a fölös vizeket a Tiszába. Sőt, a Nyírség felől, a buckavölgyek időszakos „folyásaiban" érkező vizek is ezeken át távoztak a területről. Ebben az időszakban még kiterjedt erdőségek, úszólápok, nádasok, zsombékosok, és sekély tavak uralták a tájat. A Rétköz ősi vízivilága tehát egy bonyolult,

de jól szabályozott ökoszisztémába szerveződött. Olyanba, amibe az ember is jól be tudott illeszkedni. Az Alföld ártéri régióiban - így a Rétközben is - a zabolátlan áradások, a pusztító vizek, a levegőt is mérgező visszamaradó posványok szinte élhetetlenné tették a tájat. Vajon mi az oka annak mégis, hogy régészeti kutatások alapján a kőkorszak óta gyakorlatilag minden megjelenő nép, kultúra (így a honfoglaló magyarok is) legnagyobb előszeretettel az ártereken telepedett meg? Valószínűleg nem ők tévedtek. A közelmúlt kutatásai arra utalnak, hogy őseink tudatosan, okszerű finom beavatkozásokon alapuló tájhasználattal termékennyé és lakhatóvá tették a nem is olyan szeszélyes folyók árterét. E szerint a koncepció szerint az úgynevezett ártéri-, vagy fokgazdálkodás a Kárpát-medence nagy síksági folyói mentén általánosan elterjedt vót a középkorban. Ennek elve - nagyon leegyszerűsítve - az vót, hogy az ártér természetes ereit, medreit, laposait (illetve magát a folyót) ásott erekkel (ún. fokokkal) kapcsolták össze, így kormányozva a vizek folyását áradás és apadás idején. A víz ezáltal szabályozottan, kiegyenlített módon jutott az ártér különböző térszínű részeibe, s a visszavezetés is a megfelelő időben és mértékben történt. A fokok működtetése, valamint az alkalmazkodó tájgazdálkodás révén biztosították, hogy a vizek egy-egy területen csak a szükséges időszakban és mennyiségben legyenek jelen. A települések, szántók szárazon maradtak, a kaszálók, legelők, gyümölcsösök, erdők rövidebb idejű megtermékenyítő elöntést kaptak, a nádasokban és a halak ívását szolgáló tavakban pedig huzamosabban megmaradhatott a víz. Különösen hatékony és fenntartható gazdálkodást jelentett ez a halászat terén. A további ártéri haszonvételek (csíkászat, méhészet, sulyomszedés, nádvágás, nadály- és teknősbékafogás, stb.) a hagyományos mezőgazdálkodás mellett kiegyensúlyozott megélhetést nyújthattak az itt lakóknak. Sokan hajlamosak egyfajta földi paradicsomnak tekinteni ezt az időszakot. Meglehet, ez túlzás, és sok a kérdőjel a fokgazdálkodás valós jelentőségével kapcsolatban, mégis biztosak lehetünk abban, hogy őseink nem véletlenül szerettek az ártereken megtelepedni. A nagyfokú együttműködésen, a rétek és vizek közös használatán, a jobbágyság jelentős önállóságán alapuló ártéri gazdálkodás szükségszerűen tűnt el az egyre mohóbb nemesség XVIII. századi „öntudatra ébredésével", a jobbágyság terheinek növelésével, A Rétköz mentén a Tisza ma is mozgásban van: építi és bontja partjait. A

vízben még szép számmal élnek olyan ritka, érzékeny bennszülött halfajok, mint a fokozottan védett magyar és német bucó. A folyamatosan épülő, lassan vándorló és feltöltődő homokpadokon a füzes-nyaras galériaerdők spontán módon születnek újjá, míg a meredek szakadópartok számos ritka élőlény, köztük a hungarikumnak számító tiszavirág, vagy a világszerte megritkult partifecske jelentős állományai számára nyújtanak otthont. A még megmaradt vadregényes füzesek, nyarasok idős állományaiban költ a fekete gólya és a nagy fülemüle. A szórványosan előforduló tölgyeskőrises-gyertyános erdőfoltok azoknak a rengetegeknek a leszármazottai, melyek még a XVIII. század végén is nagy kiterjedésben borították a Rétköz területét. Az erdők és a rétek védett ékessége a nyári tőzike és az ősszel virágzó tiszaparti margitvirág. A hullámtér változatosságához és természetes működéséhez nélkülözhetetlenek a halak ívásában is jelentős szerepet játszó tündérrózsás-sulymos holtágak, és a nyárra kiszáradó sekély tavacskák. Az alkalmazkodó tájhasználat hírmondói a hullámtéri gyümölcsösök. Vidékünkön főként almát, diót, körtét, szilvát termesztenek az áradások által rendszeresen megtermékenyített, kiegyenlített klímájú területen. A sajnos egyre inkább elhanyagolt „dzsungelgyümölcsösökben" sokfelé találkozhatunk elfeledett tájfajták idős, egészséges példányaival. A Rétköz valaha hazánk egyik legnagyobb lápvidéke vót. A tartós vízborításban a nád, sás, gyékény szerves anyagai nem bomlanak le, hanem vastag tőzegrétegként halmozódnak fel. Az így keletkező láp sokszor a víz tetejére emelkedik: ezeken az úszólápokon egykor legeltetés és kaszálás is folyt. A Rétközben nem egyszer előfordult, hogy a lápon legelésző gulyát átfújta a szél a szomszéd falu határába! Mára alig pár száz hektárnyi hírmondója maradt az egykori lápoknak, úszó változatukkal pedig csak egyetlen helyen találkozhatunk. Pedig a lápi tőzeg a légköri szén-dioxid egyik legfontosabb megkötője (a most kibányászott kőszénmezők is lápi körülmények között képződtek évmilliókkal ezelőtt), így fontos tényezője a klímaegyensúlynak. A Rétköz lecsapolása után kiszáradó, levegőre jutott tőzegből sok ezer év megkötött szén-dioxidja jutott a légkörbe, és sokfelé ma is rendszeresen leégetik a területeket. Emellett a lápok a talajvíz természetes tárolói, befogadói. A tőzeges talajú lápmedencék szivacsos tőzegrétegükben nagy mennyiségű vizet raktároznak el, s száraz időben mérséklik környezetük víz- és párahiányát. De a lápok

élővilága is igazán egyedülálló. Hatalmas élményt nyújtanak az emberes méretű zsombékosok, „rakottyával”, füzesekkel tarkított nádas-gyékényesek (régi
elnevezéssel: a cseret). Számos ritka, védett fajunk kizárólag a tartós vízborítású lápokban él. Közéjük tartozik a fehér virágú hínárszőnyeget alkotó békaliliom, a kúszó tövű lápi csalán, a zsombékokra föltekergőző mocsári lednek. A legháborítatlanabb lápok belseje pedig olyan ritka madarak menedéke és fészkelőhelye, mint a fokozottan védett vörösgém. S vajon mi maradt a Rétköz területét egykor behálózó erekből, a Tisza vizét elosztó mellékágakból? Sajnos igen kevés: a Szebecse, Sebesdek, Zovány, Járat, Csenger, KisTisza úgy eltűntek, hogy szinte még a nevük is feledésbe merült. A legtöbb mederszakasz megsemmisült, legfeljebb a szántók kisebb árkai jelzik az egykori folyás helyét. Sajátos módon az egykori erek világából a tájegység legnagyobb belvízelvezető „műtárgya”, a Belfőcsatorna őrizte meg a legtöbbet. Ezt a csatornát az 1860-as években ásták meg, azonban - szerencsénkre - néhol kilométeres, máshol pár száz méteres szakaszon a Kis-Tisza és a Szebecse természetes medrét vették igénybe. Ezeken a természetes kanyargósságukról megismerhető helyeken csodálatos módon az élővilág is sokat megőrzött ősi arculatából: nyárra a sárga vízitök, a védett (s egykor a rétközi ember mindennapi étkezésében is fontos szerepet játszó) sulyom, a tüskés levelű kolokán, a békatutaj, a nyílfű, s számos más, a láptavi hínárnövényzetet idéző ritkaság lepi el a felszínt. Ezek a szakaszok remek búvóhelyet jelentenek a mocsári teknős és a vidra számára, a madarak közül pedig a vízitök kiterülő levelein taposó vízityúkfélékkel találkozhatunk nagy tömegben. Jobb sorsra érdemes holt medrek többfelé is akadnak. Többnyire keskeny nádas sávként kanyarognak rétek, rosszabb esetben a szántók mélyedéseiben. Mint zöld folyosók, jelentős szerepük lehet, s nem egy esetben bizonyos szakaszaik önmagukban is értékes, ritka élőhelyeknek (hínarasok, fűzlápok) adnak otthont A Rétköz nevét adó „rét” szavunk egykor vízzel borított nádas, lápos rengeteget jelentett. Mára a tájegység neve új értelmet nyert. A Rétköz legjellemzőbb élőhelyei ugyanis a füzes ligetekkel tarkított füves-sásos legelők, kaszálók: a mai értelemben vett rétek. Jelenleg több ezer hektárt borítanak ezek a tavasszal sekély vízzel borított, nyárra kiszáradó területek. Az ármentesítést megelőző időkben hasonló élőhelyek biztosították a Rétközben a megélhetés egyik fő forrását,

a szarvasmarha- és lótenyésztést. Az akkori ridegebb tartáshoz alkalmazkodott fajták jól hasznosították a savanyúfüvű, lápos, zsombékos, nádas foltokkal tarkított réteket. Ez a területhasznosítás biztosította és biztosítja a mai napig a Rétköz három védett orchideafajának fennmaradását is. Közülük leggyakoribb a - kizárólag a Kárpát-medencében élő - pompás kosbor, de egy-egy helyen a hússzínű ujjaskosbor illetve a mocsári nőszőfű is fellelhető. A Rétköz különleges sajátossága, hogy - alföldi viszonyok között meglepő módon - hegyvidéki elterjedésű növények is élnek a réteken. Ilyen faj az erdeikáka, a védett bánsági sás és az óriási termetű mocsári csorbóka. A vadon élő állatfajok közül ezeken a réteken keresi élelmét a minden településen fészket rakó fehér gólya. Mára az országos tendenciának megfelelően a Rétközben is egyre kevesebb a jószág, s a jelenlegi kényesebb fajták számára sem igazán kedvezőek az itteni feltételek. Amennyiben növekszik az igény a szívósabb hazai fajtákból előállított minőségi élelmiszerre, úgy a jövőbe irányuló befektetés lehet a Rétköz természeti értékekben gazdag legelőinek, kaszálóinak megőrzése Az Alföld sajátos (tőlünk nyugatra már elő sem forduló) természetes élőhelyei a szikesek. Olyan területeken alakulnak ki, ahol a talajvíz sajátos mozgása és a nagyfokú párologtatás miatt a sók felhalmozódnak a talaj felső rétegében. A szikeseken igen különleges és gazdag élővilág fordul elő (gondoljunk csak a Hortobágyra!), ezért hazánkban ma minden szikes tó védett területnek minősül. A szikesek a ritka élőhelyek közé tartoznak a Rétközben, mégis érthetetlen módon - hisz művelésre nem alkalmasak - gyakran esnek beszántás áldozatává. Főként a Nyírséghez közeli, nyugati-déli peremterületeken fordulnak elő szikes tavak, rétek, legelők. A jellemző tavaszi vízborítás után az ilyen területek legsósabb részei nyárra „kivirágoznak”, azaz felszínre kerül a fehér sziksó. A vonuló madarak - elsősorban tavasszal - előszeretettel keresik fel a tocsogós felszíneket. Az itt élő különleges növények között említendő az aprócska egérfarkfű, a megyénkben csak a rétközi szikesekről ismert árpasás, illetve a kárpát-medencei bennszülött sziki őszirózsa. Őseink nagyra becsülték a szikes tavakat. 1772-ben így nyilatkoztak a helybeli jobbágyok: „Itató vizek bővségesen vannak, mégpedig oly sós tók is találtatnak, melyek mía az marhának só nem kívántatik”. Nyáron a kiszáradt mederből a sziksót összesöpörték, és szappant főztek belőle. A természeti és

kulturális örökség sokszor nem választható el egymástól. Ennek legékesebb példái a kunhalmok. A Kárpát-medencében, valamint a tőlünk keletre eső eurázsiai sztyeppéken a történelem előtti időkben (Kr. e. 2-3000 éve) élő lovas népek sajátos mementókat hagytak maguk után. Temetkezési szokásaiknak megfelelően a sír fölé (kivált magas rangú elhunytak esetében) szabályos földhalmot emeltek. Ennek magassága több esetben meghaladta a tíz métert, átmérője akár 100 méter is lehetett. Ezeket a sírhalmokat - szaknyelven kurgánokat - hazai szóhasználatban némileg félrevezetően kunhalomnak hívjuk. A Nagyalföldön történeti adatokon alapuló becslések szerint több tízezer lehetett belőlük; mára sajnos csupán néhány ezret ismerünk. Az elmúlt évezredek (de főként az utolsó száz év) többségüket elpusztította. A ma ismert kunhalmok többsége - jóllehet a törvény kivétel nélkül természetvédelmi oltalmat biztosít számukra - is csupán néhány méter magas, a folyamatos szántás, elhordás miatt alig felismerhető. A Rétköz területén (a tájegység nyugati felén) tucatnyi kurgán található. Közéjük tartozik hazánk egyik legszebb, legépebb kurgánja, a 12 méter magas ibrányi Fekete-halom, melynek régészeti feltárását a megye nemzetközi hírű polihisztora, Jósa András kezdte meg. Különlegessége, hogy egy olyan védett növény - a macskahere - él rajta, amely a Rétközben egyetlen más helyen sem található meg. Sajnos a többi kunhalmunk rosszabb állapotban van, de például a közeli Balota-halom, vagy a vasmegyeri Apáti-hegy nevű (valaha Árpád-kori templomnak is helyt adó) kurgán szintén jelentős tájképi élményt nyújt. A Rétközben nem is oly régen még kiterjedt erdőségek vótak. A XVIII. század végén az itt lakók még nagy tölgyes, kőrises, sziles, gyertyános erdőkről számoltak be. Mára hírmondó sem maradt ezekből, csupán a hullámtér őriz néhány kis foltot belőlük. Bár a belvízzel érintett területek sok helyen alkalmasak volnának őshonos fafajú erdőtelepítésre napjainkban is, ilyesmivel mégis ritkán találkozni. Az ármentesített területen a fás növényzetet (a telepített tájidegen ültetvények: akácosok, hibrid nyarasok mellett) a réteken, legelőkön, lápokban, útszéleken, árokparton álló füzek és nyarak jelentik. Szerencsére ezekből még elég sok van, s nem egy tiszteletet érdemlő korú és méretű példányt is találunk közöttük. A legnagyobb faóriások suhanc korukban minden bizonnyal még látták a „régi Rétközt”, a vizek világát. A Rétköz fűzfái, nyárfái nem csupán a szemnek szépek. Az idős fák odvai,

lombkoronájuk ága-boga sok madárnak, kisemlősnek ad otthont. Árnyékuk a legelő jószágnak és gazdájuknak is enyhet ad. Éppen ezért fájó, hogy egyre többet vágnak ki közülük, s pótlásukról csak ritkán gondoskodnak. A cserjés-bokros növényzet sok helyen felüti fejét. A nedves, lápos területeken legjellemzőbb a rekettyefűz (a „rakottya"), amely gömbölyded, hamvaszöld bokorcsoportjaival a rétközi táj egyik jellemző eleme. Az ártéri méhészetben jelentős szerepe vót, mert barkáit szívesen látogatják a méhek, s vastag vesszőit kas fonására használták. Őstermészetről a Rétközben ma már sehol sem beszélhetünk, mégis jól felismerhetők azok az élőhelyek, amelyek a táj valódi arculatát őrzik. Mellettük azonban nagy arányban találhatók olyan területek is, ahol az erőteljesebb emberi beavatkozás miatt lényegesen szegényesebb, a táj eredeti jellegzetességeit sokkal kevésbé tükröző életközösséget találunk. Ilyenek a mesterségesen létrehozott halastavak, víztározók élőhelyei. A térség legnagyobb vízteste, a belvízvédelmi és horgászati célokat szolgáló Rétközi-tó helyén húsz éve még nagy kiterjedésű láp vót. Most a mesterségesen szabályozott mennyiségű, olykor szennyezéssel is terhelt víztestben ugyan élnek védett fajok (sulyom, vidra), és az eldugott öblökben a madárvilág is jelentős, sok évtized kell még a természeteshez közel álló biológiai sokféleség kialakulásához. A szegényes élőhelyek közé tartozik a Rétköz másodlagosan újjáéledt mocsarainak egy része is. Nagy kiterjedésben találunk ugyanis olyan nádasokat, melyek helyén akár még 5-10 éve is szántóföld díszlett. A nagy költséggel létrehozott alagcsöves lecsapolórendszer, a szivattyúk, árkok, átereszek működtetése és karbantartása egyre kevésbé éri meg a gazdálkodóknak. Néhány év alatt ezeket a helyeket újra birtokba veszi a víz és az élővilág. A parlag-mocsarakon azonban csak szegényes nádasok gyönnek létre. Ennek ellenére ezek jelentőségét így sem szabad alábecsülni, hiszen sokfelé ezek a természet utolsó megmaradt szigetei. Ha hagyjuk érvényesülni a természetes folyamatokat, idővel gazdag madárvilág alakul ki a másodlagos mocsarakban, védett növényeink közül pedig a bennszülött kisfészkű aszat talál otthonra ezeken a területeken Jelenleg a természeti erőforrások túlzott használata jellemző a Rétközben, de már láthatók ennek korlátai. Az elmúlt másfél évszázad - érthető - küzdelme a kenyértermő földért, s a ma sem könnyű megélhetés kényszerei a táj lételemét adó víz egyoldalú és túlzott elvezetését eredményezték. Újabb fenyegetést jelentenek a klímaváltozással

járó időjárási szélsőségek, a rekordokat döntő árhullámok, és az agresszíven terjedő tájidegen gyomok (az Amerikából származó magas aranyvessző és a gyalogakác több száz hektáron hódít a réteken, parlagokon, erdőtelepítésekben). Meggyőződésünk, hogy a természeti erőforrásokkal - mindenekelőtt a vízzel - való okszerűbb, fenntartható gazdálkodás együttesen szolgálná mind az itt élő emberek jólétét, mind a természeti értékek fennmaradását. Sokhelyütt már ma sincs elegendő gazdasági erőforrás a belvízelvezető rendszerek fenntartására: egyre többfelé tapasztalható a visszamocsarasodás, az egykori tófenekek, lápok művelésének felhagyása. A természet védelme a Rétközben tehát nem öncél, hanem szükségszerűség és egyben új lehetőség. Milyen előrelépési irányok vázolhatók fel ennek szellemében? ! A tájegység természeti kincsei lehetőséget nyújthatnak munkahelyteremtő, megélhetést segítő ökoturisztikai fejlesztésekre. Természeti területek helyi védetté nyilvánításával (ami a települési önkormányzatok jogköre) növelhető a település vonzereje. ! Bizonyos természeti területek, vizes élőhelyek fenntartására (különösen védett, és Natura 2000-es területeken) támogatások vehetők igénybe. ! A helyi adottságokra épülő, a természeti erőforrásokkal összhangban levő (bio)gazdálkodással tájjellegű és minőségi, újabb piaci szegmenst kihasználó termékeket lehet előállítani. ! Belvizes területeken a szántóművelésnek ésszerű alternatívája az őshonos fafajú erdőtelepítés, amely hosszú távú gazdálkodásra és megélhetésre nyújt lehetőséget.

Borsava (Borsóvá) várispánság

Kék, Beszterec, Demecser, Gégény, Berkesz, Székely, Lack-teleke történelmi múltja összeforrot a közös sorsuk a Rétság és a Borsava várispánság révén. Berkeszről már 1341. jun. 14.-én találunk említést. A ma Beregnek nevezett, régen Rétségnek, majd Rétságnak nevezett területet Borsava vármegyének nevezték a tatárjárás korában. Írásos emlékek 1241előtt emlitik. Az Árpád-kori Borsóvá határmegye (marchia) a Kárpát-medence északkeleti részén feküdt. Területére, kiterjedésére nézve már kezdetben sem vót egységes álláspont. (Botka Tivadar 1870, Györffy György

1958) „A XIII. századig fennálló Borsóvá megye területét a megye megjelölésekből, a borsovai várbirtok elterjedéséből és a borsovai esperesség kiterjedéséből pontosan megállajuthatjuk. "u A felsorolt forrásokból egyértelműen kiderül, hogy Borsóvá megye nemcsak a későbbi Bereg megyét foglalta magába, de a Tiszától nyugatra és délre elterülő Felső-Szabolcsot, a későbbi kisvárdai alesperesség területét is, ebben a Borsovai esperesség iratai az irányadók. Érdekesség, hogy Myrgusd vagy Mérgesd eltűnt a térképről örökös híján. A Tiszának és vízgyűjtőinek áradásakor a szétterülő víztömeg csak a gorondokat, homokhátakat kímélte meg, az ár levonulása után halászásra is alkalmas tavak, mocsaras vízfelületek, berkek maradtak vissza. Az árpádkori Rétköz területén tavak és szigetek sokasága tarkított a a tájat, közöttük száraz szigetek és félszigetek, úgynevezett gorondok, továbbá közök, a folyó kanyarulatokban szegek húzódtak meg. A vízparti emelkedettebb helyeket tetőnek , főnek hívták. A Tisz a és a vele összefüggő vizek apadásakor szigetkaszálók bukkantak ki a víztengerből, morotvák mocsarak, vizes berkek, fertők és dagonyák maradtak vissza. A Tiszától távoleső hátasabb részeken lefolyástalan erek, tavak keletkeztek a határjárásokban pedig egyre gyakrabban fordulnak elő homokdombok, halmok, hátak ligetek, és szárazvölgyek. A megye fafajtáiból legtöbbször a tölgyet említik, nemcsak kereszttel jelzett határjelként, de irtott erdőként is. A vizes helyeket kedvelő fűz, nyír, nyár, éger és szil,határozta meg területünk erdőtakaróját. Az erdők mellett rengeteg bokros, tövises hely, lénia valamint rekettyés található egy-egy falu határában, s feltűnik a som, a vadkomló neve, itt-ott gyümölcsfa, legtöbbször körte gazdagította a növénytakarót. Sok árulkodó név bújik meg az évezredes dokumentumokban; kolobar, humukzug, moluntaua malomtava, Ticia, fyezes, **1329** laktelek, vereshid, bokroshid, eleuthow előtó, kyraltoua, koldbard, daganas dagonyás, stb.

Rétközi krónika

Az Úr megtestesülésének kilencszáz harmadik esztendejében Árpád vezér elküldvén seregeit, az egész földet, amely a Tisza és a Bodrog közé esik Ugocsáig, minden lakójával együtt elfoglalta. Borsova várát ostrom alá fogta, harmadnapra harccal bevette, falait

lerombolta, és Salán vezér katonáit, akiket ott talált, bilincsbe verve Hung várába vezettette. Mialatt több napon át ott időztek, a vezér és övéi látták a föld termékenységét, mindenféle vad bőségét, meg azt, hogy milyen gazdag halban a Tisza és a Bodrog folyam: s ezért a földet kimondhatatlanul megszerették. Végre pedig, midőn mindezt, ami történt, Salán vezér futva elmenekült embereitől meghallotta, kezet nem merészelt emelni. Hanem bolgár szokás szerint követeket küldve elkezdett fenyegetőzni: Árpádot csúfondárosan Hungvária vezéreként üdvözölte, embereit gúnyosan hungvárusoknak nevezte...(ANONYMUS (12. - 13. sz.) GESTA HUNGARORUM) Ekőcs vitéz gyámhatósága alá került a honfoglaláskor a terület. A Borsva birtok a 13. században szünt meg, hála a Gut Keledek prédálásának. Az 1333 5. pápai tized jegyzékben még fellelhetők a kiváltságok nyomai. A főesperességnek 33 plébániája van a Borsva birtokon, köztük Demetser, Téth. A földvárak vótak az ország legutolsó védvárai, azontúl már csak figyelő őrök kémlelték a messzeséget, erre utal a koldbárd hely a Demecseri földvár közelében. A bárd nem az angolból átvett kifejezés, inkább a magyar baltából származtatják. A földvárak mint síkvárak a tatárok által könnyen bevehetők vótak ezért pusztulásra lettek ítélve. Rengeteg falu vált névtelenné a tatárjárás után ami a várispánság vesztét okozta. Szlávok besenyők népesítették be az elhagyott és a király általelajándékozott szellemfalvakat. A hírhedt Gut-Keled német vagy szász Hohenstauf vitézek(István országbíró). Péter főispán (1067 Aba nemzettég 1267)korában, akik ajándékba kapták, teljesen leribolták a várispánságot, Tas és Szabolcs tétlenül nézte végig. Az Ubul nemzetségből nőtt ki a Kállay család vagy Bolok-Simán nemzettség és a Semjén család. Meg kell említenünk még a Karászi nemzetséget is, akik Kemendevecser (1269 Pud Simon fia Demeter, talán róla nevezik át Demetsernek), Keek, Tas, pap, Laktelek. Karászi Sándor Szabolcsi főispán 1210-ben. Jákő nemzetség Székely.

Demecser: Földesúri allódium, állatállományban: juh, sertés, cenzus(becslés) a töröké. A 14. század után, a késő középkorban az allódium jelentette a saját kezelésben maradt földesúri birtokot. A cenzus mint vagyonbecslés, adóbecslés, adó a jövedelem után. A választáshoz vagy választhatósághoz szükséges bizonyos meghatározott vagyon vagy jövedelem megléte szükségeltetik. Bona Valentini Putnoky confiscata" (Összeírás: kúria és gazdasági

épületei, postfunduália, erdő, szőlő, subditusok száma, neve, állataik.) Készítette: Kiszel Márton uradalmi provisor. Demecseren kúria, nagysága, leírása. Istálló 8 lóra, hosszúsága. Kúria előtt két új ház. Szántók, magyar nevekkel, befogadóképességük. – Káposztáskert, hozama. Másik kert alma, szilva és más gyümölcsfákkal. Kaszáló, szénahozama. – Makkos erdők, jó időben sok disznó hízlalható. Szabad kocsma. – Jobbágyok névvel, fiak neve. Állatállományuk: ökrök, tehenek, borjak, disznók. Telkük nagysága. Elhagyott ház, telek névvel. Censust nem adnak; szolgálni parancs szerint tartoznak. Liszkán két szőlő, magyar névvel. Többi helyeken 1 jobbágy (Lusankán 2), Demecserre robotolnak, vagy elhagyottak. – Demecseren jobbágyok névvel. fiak neve. Állatállományuk: csak ökreik, teheneik, méheik vannak. Mindenki egésztelkes. Majorsági földek három határban, nagyságuk. Rétek. Szentandrási pusztán egy sessio, rét, szénahozama. Liszkai hegyen két szőlő, magyar névvel, hozamuk. Putnoky Bálint konfiskált javai. (Szabolcs, Gömör m.): Demetzer

Források;

1280: p. Budutou, ifi C-u de Bursua . . . iuxta Tysciam F. V/3. 60. 20
1282: t. Kuskyrch, .. . in C-u de Borsua W. IX. 333., Reg. Arp. II/2-3 . 3153. reg. 21
1268/366: t. dicta Kaak erat iob-um Gastri de Bursua, . . . in provincia de Zabouch W. VIII. 199. 22
1284: t. . . . pozdum castrensium de Burzua vacuas et habitatoribus destitutax H. Vlí. 185.,
Reg. Arp. I.t/2 — 3. 3307. reg.; 1282/319: t-m Gastri nostri Borsua adiacentem in G-u
de Zotmar existentem Myrgusd W. IX. 329.
1409: t. Borsowa Zs. II/2. 0892. reg. 1410: p. Borsuus Z. VI. 395.
1325/332:pise. Humukzug A. IT. 230., 1333: Z. I. 412. Laktelek, Kék ;

Csak egy fürtszőlő

Jókai Mór örök igazsága; „Aki szőlőt ültet, nagyurat vesz magának.” Dédnagyapám mint Jókai egy istent imádott Dionüszosz vót a neve, aki a szőlő a bor és a mámor görög istene, akit gyakran ábrázolták fején szőlő leveleiből font koszorúval, kezében boros pohárral. Száz éve már hogy dédnagyapa az öreg homokos Demecseri szőlődombra telepítette ezeket a ma már divatja múlt régi szőlőfajtákat. Feri, Otelló, Noah, Izabella, Delavári. Nagyapa folytatta öregapja munkáját, és művelte gondozta a szőlőt, kapálta a forró homokot a tűző napon, cipelte fel a dombra a permetezőt, mert a kút mindig kiszáradt, metszegette, kötözte, babusgatta. Az élete vót a szőlő. Úgy nevelkedett, hogy a földet tisztelni, becsülni kell és művelni, csodát tett minden éven a forró homokkal. Míg nekünk, gyerekeknek csak nyűg vót és fáradtságosan unalmas munka, kevés eredménnyel, ő sosem csüggedt el. Persze a ház tornáca előtt is vót otthon szőlőlugas, szeretett ott üldögélni, citerázni, borozgatni. Halála után Édesapám vette át a terhet, rengeteget dolgozott a szőlőben. Hajnal 4 kor kibiciklizett, és mire felkelt a nap és a falu népe ő kikapálta magát. 11-órakor lefeküdt a kis bodegában lévő dikóra és pihent 4-óráig, majd este kilencig tovább csiszolta a kapát. Azt mondta, a jó gazda meg tud borotválkozni a kapájában, úgy csillog. Csak a lusta gazda kapája rozsdás. Édesapám korán meghalt, már kisgyermekként megtanította hogyan kell metszeni a szőlőt, kocsozni, hogyan kell permetezni, tükrözni, deríteni, házasítani, ülepíteni, kénezni vagy javítani a hordót, lefejteni a bort az ágyáról, levegőztetni, hogyan kell elindítani a forrást, vagy leállítani. Amikor először ittam vele egy fél pohár vörösbort, még nem vótam 16 éves, emlékszem akkor permeteztem vele először, az jelentette, hogy az ő szemében felnőtt lettem. Édesapám váratlan halála után én lettem 17 évesen a szőlő gazdája, a szomszéd szőlősgazdák úgy viselkedtek velem, mint egy felnőttel, becsülték bennem a szőlősgazdát. Büszke vótam rá. Édesapám emléke kötelez, szeretettel és jó lelkiismerettel műveltem tovább. Miután Nyíregyházára sodort az élet egy családtag vette át a szerepet, aki nagy műgonddal ápolta tovább dédapám örökségét, de az idő ahogyan a szőlőt, őt is kikezdte. Sok-sok évig nem is jártam aztán arra. Néhány évvel ezelőtt elmentem oda, és a bejáratnál hatalmas égig érő nyárfa állta utamat, amit még gyermekként ültettem. A valaha szebb időket látott lugasokat megtépázta szél, elöregedtek a tőkék, vad indák szőtték be a gazt. A kis diófa azóta

óriásira nőtt. Megöregedtem, már könnyen elpityergem magam, úgy sírtam ott, az elhagyott szőlőben, mint egy ott felejtett árva gyerek, az őseim féltett kincseit elnézve, mintha a lelkem egy darabját marta volna ki egy keselyű a szívemből. Gyászoltam a szőlőt, a Dédapámat, a Nagyapámat és Édesapámat, meg némi önsajnálattal magamat is. A metszetlen gondozatlan szőlő elburjánzott, de felfedeztem a gazban egy rejtőző kék szőlőfürtöt. Óvatosan téptem le, nehogy akár csak egy szem is leessen róla. A közelben lévő temetőre visszamentem a családi sírhoz, hogy megmutassam az öregeknek, íme egy fürt a birtokról. Óvatosan megmostam a temető kúton és megkóstoltam. A különleges, legalább száz éves szőlőnek nem édes íze vót, hanem sós és savanyú, mert a könnyeimmel áztattam meg. Ennél a savanykás kissé sós szőlőnél finomabb szőlő számomra nincs a világon.

A Demecseri akácerdő varázsa

Amikor a szőlőben, a nagy melegtől már nem bírok tovább kapálni, az árnyas akácerdőben találok menedéket. Keresek nagy őzlábgombát, jó lesz vacsorára. Az akácosban, irtásos erdőszéleken, többnyire seregesen vagy boszorkánykörökben található. Nyár elejétől késő őszig terem, különösen kora ősszel igen gyakori. Levesnek, rántva, sütve vagy más gombás ételnek egyaránt jó. Fiatalon egyike a legjobb csemegegombáknak, eléggé állóképes és ritkán kukacos. Kirántva a gombakalapok halhúsra emlékeztető ízűek. Leszedve tovább fejlődik. Tönkje rostos, rágós, ezért azt megdarálva használjuk fel. Szárításra alkalmas, világosszürkés színűre szárad. Az idősebb gomba szárítva is rágós, a fiatal gomba nyersen is ehető. Ha sokat viszek haza, beásom a földbe egy árnyas párás helyen az udvaron ahol napokig eláll. Sztárai Karcsi bácsival és Schmercz Pista bácsival sokat barangoltunk az erdőben gombákat keresve. Most megint céltalanul barangolok a Demecseri erdőben, mert menni kell, vonz a természet, az erdő zenéje. Amikor legszebb nászruháját felölti az erdő, megtelik madárhanggal a sűrű lombkorona, a természet sok millió kis hangból megszövi láthatatlan fátyolát, ez az erdő zenéje. Minden nap új csodára talál az aki beleveti magát ebbe a mesebeli világba. Eső után az akácerdő olyan illatot áraszt, amit nem lehet szavakba önteni. A vén erdő mélyén, mintha a tavasz orgonája

szólalna meg, ha felébrednek az énekesmadarak. Csatlakoznak a koncerthez a rét muzsikusai a szöcskék és a tücskök is. Ahogy gyön a hajnal ébred a természet, minden madár előbújik, szeretne részese lenni ennek a csodálatos szimfóniának. A felkelő nap sugaraira nagyot nyújtóznak a fák, majd ásítanak egyet és a mókusok újra kezdik a futkározást a lombok között. A szél lágyan megfésüli az erdő fáit, megáldja a fészkeket, megszárítja a madarak tollát, az ijedt őzek hátát, a csillagszemű nyulak bundáját. Lassan felébred a természet, a ragyogó napsugár átmelegíti az erdő lakóit. Reggelre pókhálók szövik be a fákat. Hajnalban a vadvirágok illata úgy árad szét az erdőben, mint a pásztortüzek füstje a szélben. A ragyogó nap fénye bevilágít a lombok közé, mint ezernyi apró szentjános bogár csillognak a harmatcseppek, a hajnali pára belepi a leveleket. A fák levelei lágyan susognak, hogy elrejtsék a lábaim alatt elpattanó száraz ágak hangját. Öreg távcsövemmel gyönyörködöm a látványban, a magas fűben fácánok foglyok őrzik fészküket, a vizes területen feketególyák keresik a békákat, a száraz mezőn üregében alszik a borz, a barázdákban falánk pockok gyűjtik a magvakat, kackiásan szemléli a prédát az egerészölyv egy oszlopról. Mesebeli világ ez, a korhadt fán serénykedik a fakopáncs, sűrű erdő rejtekében vakaródzik egy ünő, a csenderesben áthalad egy vaddisznó csürhe, váratlanul a toportyán üvöltése zengi be az erdőt, minden állat megriad, a tisztáson bogarásznak a varjak, felettük a kíváncsi héja köröz, a bokor mélyén ijedt nyulak hűsölnek, a kakukk hosszú életet jósol valakinek, a szemtelen kék szárnyú szajkó elárulja az erdő lakóinak hogy megérkeztem. Az öreg fák titkokat suttognak fülembe. Ahhoz, hogy ti is érthessétek mit mondanak, ismerni kell az erdő minden fáját, minden lakóját, a mező minden bokrát és vadvirágát. Aki veszi a fáradságot és megismeri az állatok mozgását, hétköznapjait, természetét, az erdő törvényeit, azt az ismeret közel hozza a természethez. Ismerek itt minden odvas megrepedt fát, minden bokrot, minden kotorékot, minden csapást, tudom hol teremnek a legszebb őzláb gombák, hol van vadméz, hol nő a vadmálna, hol fészkel a halálmadár. Az erdő nem a miénk, csupán örököltük és tovább adjuk gyermekeinknek. Édesapám mesélte, hogy régen olyan tiszta vót az erdő, hogy még a keréknyomból is lehetett inni. Cserkelő vadászokkal találkozom, rég nem látott barátként üdvözölnek. Lemegy a nap, elcsendesednek a fákon a mókusok, puha köd lepi be az erdőt,

csak a pókok nem pihennek. Álomba szunnyad a természet, hogy reggel újra kitárja ölelő karjait. Estére az árnyékok elnyújtózkodnak lustán, a virágok szemérmesen összezárják köpenyüket, csak a szél sejtelmes susogása hallatszik. Óvatosan lépkedek, az öreg akácfa tetején száraz ágakból rakott fészekből néz le a büszke rétisas, keresve a talajon a sűrű szagosmüge aljnövényzetében bújkáló cickányt. A sűrű bozótban béka rejtőzik, a korhadt fán szarvasbogár, a fűben kárpáti sáfrány és a kockásliliom bújik meg. Csak az erdő királynője az erdei szalonka, villyogó hangja hallatszik, nehéz felfedezni, rejtélyes erdei madár. Az erdő rejtekében rengeteg elhalt fatörzs, tuskó található, melyeken csérek és szerkők költenek. Mint anya gyemekét úgy öleli át simogató karjaival az erdőt a reggeli napsugár. A mozdulatlan csendben meg áll az idő, megpihen benne az erdő a lombos óriás. A kócos bozontos ágasbogas rejtekadó templom, mindig más ékszert díszítést ölt magára, más dallamu csengettyűt köt koronájára, más és más hangokat hallat a karzaton. A türelmetlen madarak énekükkel egymás szavába vágnak szüntelen. Ez a madárdaltól zengő templom ezer meg ezer énekest rejt, akik kórusban dalolnak szüntelen, őznek mókusnak egérnek és az egész világnak. Férgek, lepkék, bogarak, millióit fogadja be és nyújt menedéket és terített asztalt, mint egy gondoskodó jó anya, az erdő. Születnek, élnek, szeretnek, szaporodnak, és eltünnek nyomtalanul, hogy helyükre újak jöhessenek. Az erdő lakói életközösségben élnek, együtt egymás mellett egymástól függve, egymára utalva, életük minden szála kötődik a másikéhoz. A fák a madarakhoz, a madarak a rovarokhoz, a rovarok az avarhoz, az avar a gombákhoz, a gombák a kórhadt fákhoz. Az erdeitalaj takarója puha szőnyeg, milliónyi élőlény lakhelye, a humusz a növényi és állati maradványok keveréke. A baktériumok és a gombák alakítják át az erdő lakói számára. Elfáradtam estére, szememre úgy száll az álom, mint fészkére a fáradt madár. Két kosár nagy özlábgombával térek haza és ezernyi szép emlékkel szívemben...

Régen az aratás

Ha a feje üres vagy a zsebe üres egyformán rossz, de ha ráülök az ábrándozás tündérszekerére, szilaj táltos lesz a képzelet amit

befogunk elibe, osztán bátran neki vágok a nagy végtelennek, amerre a csillagok vezetnek, csillagoknak fénye mellet, semmi sem hozhat rám bajt, egy kettőre oda érek ahová a vágy hajt, megismérek minden gyönyört, ringat a káprázat, boldog ki az ábrándozás szekerére szállhat.
Dédapáink életében az aratás, az élet behordása a legfontosabb mezőgazdasági munka vót. Az aratás az egyik legnehezebb paraszti munka vót, azt mondták a régi öregek, a kiszi (zabkása)a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig is kitart. Egy arató férfihöz kellett egy ügyes marokszedő asszony is. Az aratást mindig „Isten nevében végezték és Isten áldásával fejezték be. A férfi vágta a rendet, a nő sarlóval összeszedte, a soron visszafelé haladva a nő vitte a férfi kaszáját, a férfi pedig összekötötte a kévéket. Aratáskor dédnagyapám a gabonakévék kötését még bű gatyában, házi szövésű ingbe végezte. A kévébe két nagyobb, vagy három kisebb marok került. Az egymásra rakott markokat hónaljig fel kellett szedni, lenyomni, majd rátérdelve azt szalmakötéllel kötni meg.
Nyári forróságban a hónaljig felszedett termés különösen melegített a kalászok szúrták az ember bűrit, így házi szövésű, nyakig begombolható ruhát viseltek. A kévék összehordásának is megvót a szabálya. A kévékbe rakott gabonát keresztekbe rakták, kalásszal befelé." A kévéket úgy kellett csomókba szedni, hogy a kalászok kiszáradása biztosítva legyen, és a kévecsomókat meg lehessen számolni. Ügyelni kell rá, hogy a kalász ne érjen a födre. Különös rendeltetése vót a legfelső kévének (papkéve, papsapka). A kévék számát, a termény fajtája befolyásolta: árpa- vagy zabkévét általában kevesebbet (7-9) raktak egy kévébe, míg a kisebb és könnyebb kévékből többet raktak a kötő kaszás aratók. Vót egy aratógazda, az irányította az aratást. Ő vágta mindig az első rendet, ügyes marokszedővel a háta mögött. Hogy ne szúrja a levágott tarló a tapunkat, nem lépni kellett hanem csoszogni.
De ugyanígy ügyesnek, pontosnak kellett lennie az utolsó renden markot szedő asszonynak is, hogy a gabonaszálakat egy szálig felszedje. Különben az új rendfogásnál akadozott volna a bandagazda kaszája. Nehéz embert próbáló munka vót ez, ezért a gróf úr ilyenkor aratási szalonnát, a munka végeztével bort pálinkát adott az arató embereknek.
Ebédet mindenkinek a családja hordott ki a búza, rozs, vagy árpatáblára, általában a nagyobb lányok vagy a feleség, vagy az

édesanya gondoskodott az arató emberrül. Ha valakinek már az evésen járt az esze, arra azt mondták oda áll ahol a tarisznya fel van akarsztva. Ilyenkor mindenki laktató ételt vitt a nehéz fizikai munkát végző kaszásoknak, marokszedőknek. Az aratás mindig nagy esemény vót a falu életében, de a háború alatt sokat nélkülöztek az emberek. Se élelem se ember nem vót az aratáshoz. A megrakott szekér nehezen boldogult a barázdákkal határolt hepehupás dűlőútakon. Vót hogy a rosszul megrakott szekér az egyenetlen főduton felborult, ami nagy szégyen vót a kocsisnak. A szállításhoz a szekeret át kellett alakítani, mindkét ódalára hosszú létrát erősítettek, és így rakták a szekérre a kévéket. Miután megrakták, lekötötték oszt hazavitték. Otthon történt a cséplés, a lakóház mögött vagy kint a szérűn.

Ahun a Tisza vót az úr!

A múlt század derekán még a Tisza vót az úr a Rétságban, hatalmas területeket öntött el a víz, sőt sok helyen esztendőn át megmaradt. Az utak oly rosszak vótak, hogy az öregek állításait mesének gondolnánk, ha egykorú útleírások nem örökítették volna meg az akkori siralmas állapotokat. Ha száraz vót az időjárás, a réteken átvonuló utak pora majd megfojtott embert, állatot, sőt nem egyszer megesett, hogy a tőzeges talajból rakott út meg is gyulladt és elégett. Ha azonban esőre fordult az idő, akkor valóságos istenkísértés vót útnak indulni. Ma már múzeumban mutogatják az akkori idők járóművét, a sárhajtót, melyet a latyakká vált út tetején húzott a ló. De sok helyen csónakon közlekedett egyik község, egyik ember a másikkal. Az évről-évre megújuló árvizek elöntötték a legelőket, megállapodtak a laposokon. A jószágtenyésztésnek, halászatnak, nádvágásnak kedvezett ez az állapot, de a földművelésnek annál kevésbbé. Csak annyit termelt minden gazda, amennyi egyik évről a másikra elegendő vót a háztartásra. Ha valamivel több termett, akkor az udvaron, vagy az utcán ásott földalatti vermekben várta a következő rosszabb esztendőket. A határnak emiatt csak egy kis részét szántották fel, azt is csak a községhez közel eső részeken, hogy a föld minden munkálatát a faluból végezhessék. Mivel az egész határ közbirtok vót, a szántóföldet is a falu osztotta ki a közösből az egyes lakosoknak.

Ki-ki akkora darabot kapott, amennyit jónak látott a tanács adni. A földet aztán addig szántották, vetették, amíg csak teljesen ki nem élték, ami négy-nyolc esztendő alatt bekövetkezett, ekkor aztán parlagon hagyták legelőnek, s másutt fogtak fel helyette gyepföldet a legelőből. Nem kellett tehát tanyai gazdálkodást folytatni, mert a szántóföld többnyire a falu közelében feküdt, s nem lehetett építeni, mert hiszen a gazda csak ideig-óráig vót ura földjének, s a pár esztendőre kár lett volna építkezni. Aki mégis építeni merészelt, tanyáját a tanács széthányatta, vagy felgyújtotta, úgy okoskodván, hogy nem jó, ha a gazda nagyon hozzá nő a közös földhöz. Minden gyökerestől megváltozott azótaA rakoncátlan vizeket szabályozták; a nagy rétségeket, mocsarakat csatornák szeldelik keresztül. A lápok úszó szigetei leragadnak, a nádvágás, gyékényfonás, csíkászat, pákászat mindinkább ismeretlenebb foglalkozások lesznek. S Az egykor vízjárta területeket, a legelőket, ma már majdnem mindenütt felszántották, s a gazda, hogy a határ legtávolabbi zugában lévő földjére is minden erejét idejét ráfordíthassa, tanyát épít. Ma is úgy vándorol a magyar ember, mint hajdan. Korán tavasszal elhagyja téli szállását, a falut, s nyári szállására, a tanyára költözik ki. Szentgyörgynap táján fog a tavaszi szántáshoz, s ettől kezdve már nem sok dolga van a faluban. Ha hűvös idő jár, a jószágot beköti a tanyába, vagy ahogy sok helyen nevezik, az ólba, mert a tanyák legrégibb formája tulajdonképpen az ól. A magyar ember ugyanis inkább a jószágával gondol, mint magával, s először a jószág számára épít fedelet. Az ilyen ólszerű tanyában nincs is szoba, a gazda az egyik végében lévő jászolhoz beköti a jószágot, az ól másik végébe meg a szénatartót és a tüzelőt építi. A tüzelő sárpatkákkal körülvett hely, egyik sarkában van a főzőfa, amelyen a bográcsl lóg, itt főzi a gazda a megszokott ételét: a lebbencset, tarhonyát, kását. A patkákon szokott estenden tanyázni a tanya népe, vagy a látogatóba jövő szomszédok, s szalma, csutka tüzénél beszélgetnek a természről, időjárásról, a mindennapi élet örömeiről, bajairól. Nincs mécs, a tűz világít, már annyira, amennyire. Nem kell a beszélgetéshez nagy világosság. Ha kissé nedves a tüzelő szalma, gyakran olyan füst van az ólban, hogy nadrágos ember nem bírná ki. Néha a pislogó tüzet is alig lehet látni. Sőt a lovak is gyakori prüszköléssel tiltakoznak ellene, de a magyar ember egy kis füsttől nem ijed meg, azt tartja, hogy ettől tisztul a szem. Az efféle kis tanyáknak ablaka, kéménye nincs, a füst az ajtón tódul ki. A

jobbmódú gazdaembernek tanyása is van, aki télen-nyáron künn lakik s a nagyjószágot telelteti. De hovatovább egyre több magyar ember mond búcsút a falunak, s végleg kiköltözik a határba, a földjére. Az ilyen ember azonban már rangos házat épít magának, olyat, mint amilyet a faluban szoktak. A jószág számára külön épít istállókat. A tanya mögött gyümölcsöskert, köröskörül kisebb-nagyobb melléképületek, kazlak, boglyák, akácfák vannak. Itt-ott sugár jegenyék nyúlnak ki az akácok közül. De ha közelebb megyünk a tanyákhoz, sokkal zajosabbnak, élénkebbnek látjuk, mint ahogy távolról hittük. A tanya udvarán baromfiak, apró jószágok nyüzsgő serege teszi kellemessé a kis majorság képét. De akkor mozgalmas az élet igazán a tanyán, mikor az aratási munkák megkezdődnek. Nincs a világon olyan munkásember, ki a magyar aratóval felvehetné a versenyt. Hajnali két órától éjjel tizenegyig is képes dolgozni, mégpedig hétszámra. De a lyány is megmutatja a marokszedésnél, hogy méltó párja a magyar legénynek.

A demecseri pásztorok élete

Forró nyári estén ha megállok a vályogvetőnél előttem a hatalmas rét, ami el tudná nyelni az egész világot ha akarná. A látóhatár a kárpátok büszke bérce, mintha óriások állnának őrt a távolban. A lágy Kassai szél füstöt és nyárson sült szalonna illatát sodorja felém, amottan a bokroshídon túl apró pici rubinként pislogó pásztortűz fénye töri meg az éj sötétjét, az emberek alakja és hangja a homályba vész, csak a finom illat csapja meg az orromat.. A Demecseri juhászok körbeülik a tüzet, amit fa hijján gyakran árvaganéval táplálnak, ami a juhok kiszáradt ürüléke. Az öreg bacsó akinek zsebében metszőkés, csípőolló (emaszkulátor) és borotválókés meg varró tű meg cérna mindég vót, ő vót a számadó, történeteket mesélt a fiataloknak, ezzel múlatva az időt, míg el nem álmosodnak a többiek, egész éjjel fenn marad az öreg, őrzi a tüzet és a nyájat, majd alszik nappal, ha többiek már felkeltek, hosszú tajtékpipájával pöfékel néha néha, közben csipegetnek a sült szalonnából a bakóból előkerül néhány vereshagyma is meg a kűsó, no meg egy kis borocska hogy színesítse a lakomát és könnyítse az elalvást. Ahogy lemegy a tűzokádó nap a sötét éj lágy hűs takarót terít a kitikkadt tájra, a komondorok és a pulik kinyújtott nyelvvel lihegve hűtik magukat így pihennek,

türelmesen várnak sorukra, jóllakottan pihen a nyáj is, a sok fürtös, hosszú fedőszőrű racka is megpihen a hideg földön és végre megpihennek a fáradt pásztorok is a fűre terített subájukon, gondosan kezük ügyében tartva a hosszú támaszkodó kosfejes kampós botot, amit hívtak birkafogó botnak is. A nyári és téli legelők közti vándorlás meghatározta életüket, ha elfogy a legelő elvándorolnak a nyájjal messzi dús legelőkre, olyankor fedél nélkül még a telet is a pusztán töltötték ha kell. Hónapokig nem látják a családot, de ez adja a megélhetést, tejet, húst, faggyút, bőrt, prémet, gyapjút, kenyeret. Nagy úr a muszáj szokták mondani az öregek. A rét vagy puszta kopár rideg és kietlen zord, hol a fagy hol a tűző nap gyötri a pásztorokat kitéve őket az időjárás kénye kedvének, ez a sorsuk, szélben esőben is menni kell, nem beszélve a nyájat tizedelő farkasokról a rablókról, martalócokról. A nomád vagy szilaj életformát nehezen viseli az ember és az állat is, aki nyájával a végtelennek látszó pusztán ide-oda vándorol, messzi szeretteitől. Sokat tanultak a vándorlás során, megismertek olyan életformákat amik megkönnyítették hétköznapjaikat. Ösmerték az ehető növényeket, és a gyógyító teákat. Többnyire Szent György napjától Szent mihály napjáig vótak kint az állatok. Büszkék vótak a juhászok a munkájukra, azt mondta nagyapám olyan büszke, hogy szaros bottal nem lehet felütni az orrát. Azt énekelték; „A juhásznak jól megy dolga, egyik dombról a másikra terelgeti nyáját, fújja furulyáját bú nélkül éli világát.” Akinek apja juhász vót, az hamar kisbojtár lett már 10-12 évesen így korán véget ért a gyerekkoruk. Ahogy megtanultak írni-olvasni, meg számolni kemény munkára fogták őket. Korán keltek, segítettek az állatok őrzésében, tisztán tartásában itatásában, megtanították nekik a mesterség minden csínját-bínját. A kisbojtárok pásztorcsaládba születtek, ez az élet számukra természetes és elfogadott vót. Ha a pásztorokról szólunk, nem feledkezhetünk el hűséges segítőikről a pulikutyákról. Egy jó puli kincset ért a pásztornak. Már kölyökkorában szeretettel bánt vele, elkezdte a tanítását, amit a puli meg is szolgált, lelkesen terelte a nyájat, és ragaszkodott a gazdájához. Az őrzésért felelős komondort is tanították, nyakába vastag szegekkel ellátott övet raktak a farkasok ellen. Ha zápor zivatar vót azt mondták ítéletidő van, ”Isten markában” vagyunk. Először a megvadult állatokat kellett megzabolázni, összeterelni, csak azután gondolhattak magukra. Az időjárás-változást meg tudták jósolni az állatok hangulatából, a

felhők szinéből, a madarak viselkedéséből. Fekete kalapjuk 5cm-es karimával, hatalmas subával, ami 4 juhbőrből készült és télen meleg vót nyáron hűsített, esőben-sárban kifelé fordítva hordták. Sokféle készült belüle. Ez vót a derék alj az asztal, a dikón takaró, az esőkabát, az árnyat adó sátor. Ünnepi alkalmakra cifra szűrt készíttetek magunknak, a gallér két alsó sarkára posztóból kerek formájú úgynevezett „csücsköt" varrtak: esős időben így alakították át csuklyává. Fehér vászonból, majd gyolcsból varrt bő gatyát és inget viseltek. Minden juhásznak két fehér és két zsíros gatya tartozott a ruhatárához. Az utóbbit hamuval és faggyúval kenték, hogy az eső ne áztassa át. Ezt főleg piszkos munkához hordták. Nagyméretű ezüstgombokkal bőven kivarrt lajbit (mellényt) viseltek, e fölé mándlit (kabátot) húztak. A juhászok nadrágja (rajthuzli) bőrből vagy posztóból készült, térden alul bővült, sárgaréz gombok díszítették; az alsó szárát ki is lehetett gombolni. Hegyes orrú és magas sarkú pásztorcsizmát viseltek lábbeliként. Magas tetejű kalapjuk jellegzetes formájú vót, zsírozták, hogy ne ázzon be, a régi süvegre emlékeztetett. Itt is használták a szűrt, amelyek rövidebb fajtáját szűrdolmánynak nevezték. A ködmön díszes rövid bunda vót templomba vették fel. A juhászok értettek a gyógyításhoz meg a műtéthez is. Körmözés, kergeség gyógyítása trepanációval, kasztrálás vagy ivartalanítás eredménye vót az ürükos. Keresztanyám is dolgozott a juhászokkal a tsz.-ben, még ő is körmözött. Híres vándorjuhász vót Juhász István 220 juhval vándorolt.

A földbe sülyesztett házak

A tanyán félig földbe süllyesztett házak vótak, melynek tetőzetét ágasokra fektetett szelemen hordta. A veremház egyik sarkában kőből rakott, sárból készített, vagy földbe vájt kemence vót. Az Árpád-kor folyamán a veremházak használata általános vót.A kezdetleges házaknak, amelyek építési anyaga részben fa, részben föld (vertföld, rakott sár, vályog) vót. Az első föld fölé épített vagy földbe vájt, egy helységből álló, négyszögletes vagy kerek alaprajzú házak valószínűleg még a sátrak helyhez rögzített másai vótak. Ezeket követték a két vagy három helyiségből álló, alaprajzi elrendezéseik a mai alföldi lakóházakkal szinte teljesen megegyező házak. A török hódoltsági területeken a házkultúra idővel

visszaesett, az egy és kéthelyiséges, jórészt földbevájt kunyhók ismét elszaporodtak. A paraszti építkezés megújulása a XVIII XIX. század fordulójára tehető, amikor elterjedtek a fejlettebb alaprajzok, a jobb építőanyagok, az időt állóbb szerkezeti megoldások. A táj építkezését elsősorban vert- és vályogfalak jellemzik. Vázszerkezetessövény falú házat is csináltak. Itt is az Alföldre jellemző földfalú építkezés dominált. A korai vályogfalú épületek mind nagyméretű vályogtéglából készültek. A vályog aprószalmás, törekes, pelyvás, sásos sárból vagy agyagból készült, megszárított, de ki nem égetett tégla, amihez a földet a vályogvetőből szerezték be. A vertfalú házaknál két deszka közé rakták a sarat,(csúszókaloda) majd erre a célra készült bunkóval alaposan beleverték. A sár közé időnként fagallyakat tettek. Ezt a munkát folyamatosan végezték egészen addig, amíg a tervezett magasság el nem készült. A tetőt zsúppal vagy náddal fedték le, szelement vagy mestergerendát használtak, oromzata többnyire tapasztott sövény vót, míg padozata jórészt vertföld. Adott vót föld, szalma, sás, sár, zsúp, fa és nád, így érthető módon ezeket használták fel. Konty is van a tető búbján, ahol csomóba kötötték a zsuptető szálait. A ház részei; tisztaszoba konyha(pitvar) kamra és tornác, az ablakok roppant kicsinyek, a falak roppant vastagok. A ház előtt gémeskút, eperfa. A tüzelőt falból rakták, bogjakemencének vagy búboskemencének hívták. E célból levertek néhány karót a dikó vagy priccs szalmazsákkal és a szalmatartó mintájára, amiket sárral körültapasztottak, s készítettek hozzá néhány ülést, tőciket, amivel a tüzelőnek máig használatos alapformáját megalkották. A legrégebbi tüzelők sárral tapasztottak vótak. A konyhában vagy a szobában kemencével fűtöttek. Az ajtó kemencével átellenes oldalán almárium vót a falon. A kemence padkáját rongypokróccal takarták le. A kemencéhez rendszerint vályogból sparhetet is építettek platnival, a vályogot olykor tégla helyettesítette. A konyhában a kemence szája előtt padka, bal oldalán a fal mellett tűzhely: nyári kandalló vót, amin főztek. Hátul a kemence szájával szemben lóca állt, a nyári kosztoláshoz kisasztal, almárium meg kredenc, oldalán subick. Nem vót még ámbitus ház akkoriban.

A Demecseri vándorló juhászok élete

A nomád állattartás a honfoglalás óta népszerű foglalkozás vót. A Rétközi víz jelentősen korlátozta a legeltetési lehetőségeket. A pásztorvándorlás a XV. században a török időkben is tovább folytatódik, később a nomád hegyi pásztorok az Alföldet is kezdik ellepni, főként téli legeltetés, teleltetés céljából. Az Alföldről még a sertéseket is kihajtották makkoltatni. Ez az ide-oda vándorlás a történelem folyamán néha olyan méreteket öltött, hogy egész faluk ebből éltek, sőt a kincstár is jelentős hasznot húzott a vándor pásztorok különféle taksáiból, béreiből. Néha még főurak is elhajtották nyájaikat távoli vidékekre nyári vagy téli legelőre. A vándorló pásztorok nagyon sok műveltségi elemet közvetítettek a népek között. A XVI. majd a XVIII. sz.-ban igen fontos formája vót az, amikor az állatokat vásározás céljából hajtották távoli vidékekre. A pásztorvándorlás alapvető sajátosságai: a téli, nyári szállás, őszi és tavaszi legelők közötti folytonos vándorlás, az ezzel járó rideg életmód hagyománya.
A magyarországi belső pásztorvándorlás a különböző történelmi korokban, különböző kulturális hatások és keveredések következtében más és más formát mutat. A pásztorvándorlás sajátságos formájával találkozunk a Rétsági községek juhászai körében. Egyes Szabolcs megyei községekben, ahol a juhtenyésztésnek az emlékezeten túli időkbe visszamenő hagyománya vót, a szántóföldi művelés nagyarányú kiterjesztése után a legelőket a XIX. sz. folyamán fokozatosan feltörték, így a juhok számára a tarlók felszabadulása előtt szinte semmi legelő nem állt rendelkezésre. Nálunk a „német juhot" tenyésztették, ami tulajdonképpen a közönséges fésűs merinót jelenti. Így a község juhtartó lakosainak két dolog közt kellett választani: vagy felhagytak a juhtenyésztéssel, vagy elindultak juhaik számára megfelelő nyári legelőt keresni. A lakosság zöme az előbbit választotta, azonban vótak olyan pásztorok, akik inkább távoli vidékeken béreltek legelőt, ahova juhaikat tavasszal, április végén elhajtották és talló-szabaduláskor, július végén hazahajtották.
A Demecseri juhászok is, nyaraltatták juhaikat. Kora tavasszal, mindjárt hóolvadás után a juhokat a környező falvak erdeibe hajtják, ahol néhány héten át a juh az avar alól kibújó zsenge füvön él. Április végén megindulnak a falkák „nyaralni" valami távoli vidékre. A nyaralásra való legelőt a juhász még tél folyamán kibéreli és ide kb. május közepén ér el juhaival. A réten Július végén befejeződik a nyaralás és a juhász a falkával hazatér a falu

határába őszölésre. Itt aratás után a tarlók felszabadulnak és a juhok ezekben őszölnek. Nehezíti a tarlón való legeltetést, hogy legtöbb faluban nincs tagosítás, sem fordulórendszer, így a juhok őrzése a keskeny, szétszórt tarlókon nehéz és veszélyes, mert a juhok a szomszédos krumpli, tengeri, répa táblákon sok kárt tehetnek.
Erre felé nem alakulhatnak nagyobb nyájak, sőt néha még a 40-60-a falkákat is kétfelé vette a pásztor és családtagjai segítségével bujkált a kis csapattal a keskeny tarlókon. A juhász bojtárt sohasem tart, csak jól betanított pulijával tartja kordában a falkát. Őszöléskor a juh hazajár, de van rá példa, hogy a juhász a falu melletti tarlókon építi fel a léckáját. Ebben az esetben maga is kint alszik a juhok mellett. A léckát kb. kéthetenként felszedi, és valamivel távolabb állítja fel, így tulajdonképpen egyúttal kosarazik is. Ha nem a saját maga tarlóján van a lécka felállítva, a föld tulajdonosa a hálatásért áldomást fizet, ami a földet trágyázza.
A teleltetés ma már leginkább odahaza az akolban takarmányozással történik. De még a közelmúltban is szokás vót, hogy a nyájakat a demecseri, kéki, besztercei káposztaföldekre hajtották telelni. Ha nagyon hideg tél vót, az idevalósi gazdák udvarára kérezkedtek be, ahol a szalmakazlak tövében a szabadban kapott a juh szállást. Ha nem vót kegyetlen az idő, a pásztor a juhokkal együtt éjjel-nappal a szabadban tartózkodott minden védelem és szárnyék nélkül A hajtás iránya Pátrohától kiindulva a következő vót: Demecser, Kék, Nyírbogdány, Sényő, Napkor, Nagykálló, Balkány, Vámospércs, Nagyléta, Pocsaj, Kismarja. Általában reggel és este a hűvösön hajtottak, napközben pihentek. Néha éjjel is hajtottak. Természetesen, csak olyan lassan, hogy a juh mindig legelhessen. A juhok „szép nyájasan mentek egymás után". Az út két oldalán, az árokban hajtottak. A juhász egyedül ment a juhval, csak a puli segített a hajtásban. Egy falubeliek rendszerint egyszerre indultak el, de falkáikat nem keverték össze, hanem 1-2 km-es távolságot hagytak mindig egymás közt.
Este, vagy deleléskor az út mellett üres földeken, kutak mellett szálltak meg, bár azt mondták a marha vagy a ló vályújából nem szabad itatni, mert a juh után nem iszik a ló se a tehén. Tereléskor a juhász a kutyát így küldi: „Nye Bogár, bocsáss csak oda űket, ne!" Mikor jól van, akkor a botjával int a kutyának, vagy odakiált: „Jó van má, na!" A kutya szinte minden szavát érti a pásztornak, így pontosan meg tudja a kutyának magyarázni a szándékát, és a jó

puli azt azonnal végre is hajtja. A juhászok minden esetben csak a saját juhaikat hajtják nyaralni. Bojtárt sem fogadnak, legfeljebb a saját 10-12 éves gyereküket viszik el, hogy hadd tanuljon. Felszerelésük természetszerűen igen egyszerű, mivel semmiféle járművet, vagy teherhordó állatot nem visznek magukkal. Minden juhásznak elengedhetetlen eszköze a bot. Kampót általában nem használnak. A kampó használata az Alföldön is csak később terjedt el. A bot elsősorban nem is terelésre szolgál, hanem menet közben a juhász ráakasztja a tarisznyát, a batyut, ha megáll, rátámaszkodik, int vele a pulinak, esetleg önvédelemre jó, vagy egy nyulat leütni vele, ha erre alkalom adódik, bár a nakossal fát is tudok vágni. Tereléskor ott van szerepe, ahol vízen, sáron, hídon kell áthajtania a juhot, vagy ha szét akarja választani a falkát, vagy elkapni egy bárányt. A pásztor vándorlás közben az útra való összes élelmét magával viszi. Ezért egyik legfontosabb eszköze a szőr- vagy bőrtarisznya. Ma inkább szőrtarisznyát, sőt legújabban vászontarisznyát használnak, benne 2-3 napi kenyér, 1-2 kg szalonna, száraz tészta, fűszerféle, mert kenyérszükségletét általában útközben szerzi meg. Az úton fedél alatt sohasem hál, ezért visz magával megfelelő ruhaneműt. Minden juhász magával viszi a bundáját, ha nagyon esős a tavasz, akkor a szűrét. A bunda hidegben meleget tart, melegben árnyékol. Felesleges ruhaneműt nem cipel, mert úgyis nehéz az út. Legfeljebb egy könnyű esőköpenyt visz még magával. Az evőeszközön, késen, kanálon kívül magával viszi még a bográcsot és a szolgafát. A szolgafát Kéken vasból csináltatják a helybeli kováccsal, mert ez kisebb helyet foglal, nem ég el, könnyebben szállítható, mint a fa. Az összes felszerelését a tarisznyában, zsebben, vállon, esetleg a botra akasztva és vállra véve szállítja. A nyárára való élelmet, krumplit, lisztet, vastag ruhát, fehérneműt, a léckát vonaton küldi a helyszínre. Útközben deleléskor - este rendszerint szalonnát sütnek a juhászok, vagy a bográcsban főznek tísztalevest, öhömöt. A nyári legelőn tulajdonképpen egész nyáron ilyen egyhangú táplálékon élnek. Mindig csak maguk főznek, újabban a bográcsok helyett a szálláshelyen téglából, kis vaslemezből egyszerű tűzhelyet készítenek, amelyen már fazékban is főznek. Tüzelőről maguk gondoskodtak. Az út mellett száraz gallyat, kórót szedtek össze, a nyaralón fát vettek, vagy ahol azt nem lehetett kapni, ott juhtrágyából vályogot vetettek, ezt megszárították, és ezzel főztek. A léckában összegyűlt trágyát formákba taposták, és ezt nevezték

vályognak. A juhászok a kutak mellett a száraz szarvasmarhatrágyát is összeszedték és vele főztek.
Télen akolban hált a juh. Itt is összegyűlt a tárgya, ezt baltával téglalap alakú kockákra szétdarabolták, megszárították és az akol mellett boglyába rakták. Régen úgyis vetettek tőzeget, hogy a trágyát az udvaron nagy területen lapáttal szétlapogatták, majd utólag ásóval, baltával a megfelelő nagyságú kockákra szétdarabolták. Egyes juhászok a szárított marhatrágyából való tüzelőt is használták. A juhászok tápláléka egész nyáron át igen egyoldalú vót. Egy kis változatosságot a folytonos tésztaleves és öhöm után az jelentett, hogy egy kis tejet tudtak venni valahol, vagy ha a fejés megkezdődött, s gomolyát, zsendicét is ehettek. A nyári legelőn a juhász első dolga, hogy elkészíti szálláshelyét.
Más legelőkön azonban ilyen fedeles hely nem vót, ezért hazulról vonaton odaszállították a léckát, és a juh egész nyáron ebben hált. A lécka vagy juhkarám 12x8 m alapterületű 1 méter magas karám, mely kb. 4-5 cm átmérőjű kerek lécekből készült 4-4 m hosszú szárnyakból van összeállítva. Az egyes szárnyak nem szedhetők szét, ezeknél a lécek szeggel vannak a lá bakhoz és az összekötő pántokhoz erősítve. Az egész lécka hosszabb oldala így három, a rövidebb két szárnyból van. Kéken a szárnyakat külön-külön is léckának nevezik. Valószínűleg ez a kifejezés a régebb és az egész karám is innen kapta a lécka elnevezést, ti. léckákból épített karám.
A szárnyakat az érintkezésnél kívül-belül karó tartja a ki- és bedűlés ellen, a karókat felülről ráhúzható, drótból, vaslemezből készült gúzs szorítja össze. Az egyik sarkon levő szárnyat hosszanti irányban el lehet húzni, így tetszés szerinti nagyságú ajtót képez. Ha a bejárat egész szűkre van állítva, ez képezi a. fejőt. A fejőnyílás mellett van a fejőszék. Kismarjában általában az akolból fejtek. Ilyen esetben az akol előtt készítették el a fejőnyílást, bár néha az akol elé készítettek egy kisebb léckát, amit a helybeli juhászok arankának neveznek.
A juhásznak azonban gondoskodni kell arról, hogy a nyári élelme, ruhája és egyéb felszerelése fedél alá kerülgyön. Más legelőkön azonban a juhászok földkunyhót építettek maguknak. Ma, amikor az urasági cselédházat lebontották, a kismarjai juhászok is a szabolcsihoz teljesen hasonló földkunyhót készítenek. A kunyhó kb. 180x250 cm-es, 60-80 cm mély gödör fölé (egymásnak véggel összeállított fákból készített) nyerges tetővel van fedve. A tetőt kóróval, gizgazzal, szalmával fedik, és végül leföldelik. A kunyhó

hátsó része félkör alakú vagy egyenes patics fal elől tapasztott napraforgó patics. Az ajtó deszkából készült, lakattal zárható vót. Két lépcsőfokon lehet lemenni a kunyhóba. Bent mindig jó hűvös van, mert a leföldelt tető nem melegszik át. Az ajtóval szemben 40-50 cm-es földpatkán van a gúnyával letakart ágy. A bográcsés egyéb felszerelés a tető korcába van felakasztva vagy feltűzve. Itt csüng a hazulról hozott szalonna, zacskóban a száraz tészta, melyet, ha a hazai elfogyott, helybeli asszonyokkal gyúratnak. Körül a fal mellett egyéb apróságok, mint zsákban krumpli, tartalék bot, száraz tűzgyújtó stb. A kunyhóban tűz nem ég sohasem.

A juhász maga is igen ritkán tartózkodik bent, rendszerint éjjel-nappal a juhok mellett tanyázik. A juhot nem lehet éjjelre se magukban hagyni a léckában, mert könnyen kár eshetik bennükHa fejős juhokat nyaraltatnak, akkor a juhász nem földkunyhót csinál, hanem föld fölé épített ún. kalyibát. Ez sokkal szellősebb, mint a földkunyhó, így alkalmas gomolya szárítására. A kalyiba felépítése csak annyiban különbözik a földkunyhóétól, hogy vesszős- vagy nádpaticsból oldala van. A paticsfalat néha nem tapasztják, hanem gyeptéglával rakják körül. A tető alatt azonban a vesszőt vagy nádat egy kis helyen nem tapasztják be, hogy a kunyhó jobban szellőzzék. A tetőt alkotó szarufáról, lécekről csüngenek le fehér vászonkendőben a frissen készített gomolyák. Egy-két napi csepegés után a kalyiba mellett levő sajtszárító vagy ahogy itt mondják gomoly aszárító állványon keresztbe tett botra akasztják fel a gomolyát további száradás, érlelés végett. A gomolyaszárító itt két, kb. 1,5 m magas ágas karó, melyre keresztbe egy botot tesznek seggen ülő hodályt. Ez semmiben sem különbözik a szabolcsi faluk teleltető akoljától. Építése primitív: 5-6 m hosszú gerendákat véggel összeállítanak úgy, hogy felső végük keresztezi egymást. A gerendavégek 50-60 cm-re kiállnak a tetőből. Ezek a szarufák, melyeket felül dróttal kötnek meg. A szarufákat belül a kokasüllő tartja össze, hogy szét ne csússzanak, a szarufasort pedig kétoldalt egy-egy keresztbe, haránt irányába rájuk szegezett léc rögzíti, hogy hosszában el ne dűljenek. A nyáj számától függően tetszés szerinti hosszúra építik. Az első részen van a bejárat, melyre azonban ajtót nem igen csinálnak, csak egy rekesztéket, hogy a juhok ki ne jöjjenek. A hátsó részük kerek. Ha azonban 300-nál juh számára készítik, akkor az ajtó nem a végén, hanem a közepén lesz. A szarufákat kívül kb. 50-50 cm-ként körüllécezik,

ezt napraforgó kóróval körül állogatják, végül az egészet leszalmázzák. A hodályt végül körülárkolják, kb. 20 cm mély árokkal. Ennél igényesebb épületet juhok számára nem építenek. A szálláshelyen itatóhelyről is kell gondoskodni. kutakból itattak. vót itt nagyobb gonddal készített, téglával kirakott kút is, de ennek vize nem tudta ellátni az itt nyaraló összes juhokat. Ezért több pásztor ideiglenes kutat ásott magának a léckája körül. Az ilyen kút tulajdonképpen a talajvíz magasságáig leásott (2-3 m) kerek gödör, fölé diribdarab fákból ún. gárgyát ácsolnak, felállítják az ágast a kútgémmel és az ostorral. Mellé deszkából összeszegeznek egy vályút és kész a kút. Az ilyen kutat minden évben újra kell tisztítani és a farészeket elkészíteni, mert ezek olyan gyengén vannak összekötve, hogy tél folyamán széthullanak. A kútostorra bádogvedret dróttal kötik fel.

A juhász a nyári legelőn készíti ekő a fejő léckáját. A fejés, gomolyakészítés az Alföldről ismert módon történik. A gomolyát a helybeli piacon értékesítik. Tej oltáshoz ma kizárólag gyári oltót használnak, amit a patikában szereznek be. Régen disznó- vagy borjúgyomorból készítették az oltót, az ismert módon. A gomolyán kívül egyéb tejterméket nem készítenek, legfeljebb néha saját szükségletükre főznek zsendicét. A birkanyirás fontos haszonvételi forrás vót, amely szintén a nyaralón történik. Nem minden falubeliek nyírnak maguk. így pl. a demecseriek, nyírbogdányiak, kékiek, gégényiek nem nyírnak, hanem nyírókat fogadnak. A nyírtasiak maguk nyírnak. Ezek még másnak is nyírnak, ha a magukét elvégzik. Régen a palóc asszonyok járnak le nyírni. A pásztorok szerint az asszonyok sokkal gyorsabban és ügyesebben nyírnak, mint a férfiak.

Egyes szabolcsi falukból is jöttek (pl. Nyirtasról, Nyíracsádról), maguknak nem vót birkájuk, de a nyíráshoz jól értettek. A nyírásért kb. 20-30 fillért fizettek darabonként. Egy ügyes nyíró 50 darabot is megnyírt egy nap alatt. Nyíráskor birkát vágtak, bort, pálinkát szereztek és a nyírás befejezésekor nagy mulatságot rendeztek. Régi időkben a nyírást a fürösztés előzte meg. A szabolcsiak nem elégedtek meg az egyszerű úsztatással, hanem asszonyokat fogadtak, akik a vízben állva, egyenként ölbe fogva, szappannal megmosták a birka gyapját. A juhok nyári gondozása, gyógyítása semmiben sem mutat különbséget az Alföldről általában ismert módszerektől. Nyaralás közben egy-két alkalommal a juhász hazamegy a falujába. Egyrészt azért, hogy

utána nézzen az otthoni dolgoknak, másrészt, hogy élelmet, száraz tésztát, szalonnát stb. hozzon magával. Míg a férfiak a távolban juhaikkal nyaralnak, addig otthon a mezőgazdasági munkát az asszonyok, vagy az otthon hagyott nagyobb gyerekek végzik. Kaszálásra napszámosokat fogadnak, aratásra viszont még a juhász is hazamegy, oszt a juhokat a nyaralón addig a gyerekre bízza.

Míg a juhász tekergett a kapálás, trágyahordás azonban kizárólag az asszonyok dolga vót. Szükségből a férfiak távollétében az asszonyok szántanak is, bár ezt inkább a férfiak szokták. Aratáskor vagy más alkalomra való hazautazáskor a juhász már nem gyalog, hanem vonaton vagy autóbuszon utazik. A vándorló Szabolcs megyei pásztorok tehát az év nagyobb részét otthonuktól távol, a tavaszi, nyári, némely esetben a téli legelőkön töltik. Egyedül az őszölés 2-3 hónapjában laknak otthon, máskor csak legfeljebb hazajárnak a földmunkák elvégzésére. Őszöléskor is azonban leginkább a falu szélén tarlókon állítják fel a léckájukat, tehát akkor se mennek haza, hanem a juhok mellett éjszakáznak. A vándorlás, a sok küzdelem a legelő meg szerzéséért, a juhaiért való aggódás ügyes, furfangos, élelmes emberekké neveli őket. Bár saját vallomásuk szerint már unják a vándor pásztorok „ezt a cigányéletet", de a létért való harc évről évre az országútra kényszeríti őket, mivel szűkös, gyenge minőségű szántóföldjeiken nem képesek a juhok számára elegendő takarmányt termelni.
A jobb földeket pedig értékesebb növényekkel hasznosítják (káposzta, zöldségféle). A vándorlás tehát számukra nem romantikus kalandvágy, nem is bizonyos ősi formák közvetlen maradványa, hanem sajátságos gazdasági viszonyukból adódó természetes szükségszerűség. Természetesen, ez tartalmában egészen más, mint a szabolcsi vándorpásztorkodás, akár a vlach(román), purzsás ami a magyar borzas juhfajtát jelenti, kosarazó tartásmód, vagy más eddig ismertetett forma, mint a racka vagy a havasi. Demecserben inkább a magatarti juhtartás terjedt el, ezek a juhászgazdák rendszerint a vállalkozó szellemű, föld nélküli vagy a kevés földű népességből kerültek ki, akik családjukat nem tudták a földből eltartani, s valamiképpen szerettek volna többre jutni. Más a tartási cél (meddő juhok gyapjú-, esetleg húshozamának növelése), más a juhtartó uraság és pásztor közötti viszony, általában az egésznek a tartalma. A

számadó (bacsó), aki csak kellő szakismerettel és vagyonnal rendelkező idősebb juhász lehetett, bojtárjait maga fogadta. Ma is élnek Bacsó nevűek a faluban. A Demecseri juhászok, kanászok pásztorok bakosnak nevezték a rövid nyelű vékony vasú szerszámukat, ami a fokos és a balta elegye vót. Innen terjedt el az országban a többi juhász segítségével. A másik fotón egy több darabból készített juhász szűr látható, ami módosabb juhászember számára készült.

Az öreg suszter próféciái

Az öreg suszter azt jósolta, hogy egy emberöltő múlva rengeteg ember fog éhezni és vándorolni, sokan fognak meghalni. Nem kell majd petróleummal világítani, a kipusztult fáról fog világítani a sok nap. Még a víz is magától gyön fel a kútbul. Nem kell majd fát vágni tüzelni, mert nem lesz fa, se szén, de a tűz magától fog égni. Olyan szekér lesz, ami előtt nem lesz se lú se ökör, oszt mégis menni fog. Dobozokat fogtok bámulni bambán. A fényért az ételért a levegőért, a melegért meg a vízért is fizetni fogtok, minden utcasarkon kocsma lesz, meg bót, sok sok örömlány, mert szabad lesz a szerelem. Testvér a testvérre, jány az anyjára, fiú az apjára támad, nincs kegyelem, nincs irgalom. A tanyák és a falvak kihalnak, szemérmetlenek lesznek az asszonyok, fajtalankodni fognak, szörnyű betegségben meg fognak halni. Nem lehet mögismerni a férfit az asszontul, mert egyformák lesznek. Nem kell senkinek a gyerek, az öregek 100 évig élnek majd, de se gondolkodni se menni nem tudnak majd, senki se fog gondoskodni róluk, saját szennyükbe fognak belefulni. Olyan kór fog terjedni, amitűl milliók hallnak majd meg. Szabad szemmel nem látható bogarakkal írtják ki majd az öregeket, elpusztítva milliókat. Vasmadarak fognak repkedni, olyan tojást tojnak majd amitül majd összedűlnek a házak, az emberek a föd alá bújnak félelmükben. Nem fegyverrel fognak harcolni hanem fertővel, még az unokáik is betegei lesznek. Annyi ember marad hogy el fér egy diófa alatt. Huncut tanulatlan emberek irányítják majd a világot, lesznek pokoli háborúk, keletrül jövő feketesereg dúlja fel az uccákat, mindenkit lekaszabolnak. Vihart támasztanak, gyorsan tesznek meg hosszú utakat. A tenger fekete lesz a sok kosztul, a folyók olyan forrók lesznek, hogy megfőnek benne a halak. Nagyon ritka

és drága lesz az ivóvíz. Elfogy a fődből is a víz, mindenütt csak homok lesz meg kű, nem fog teremni a föd és éhen halnak az emberek. Özvegyeket és árvákat csinálnak az emberekbül. Először az öregeket mérgezik meg, hogy a fiataloknak legyen étel. A szerencsések gyorsan meghalnak, a maradéknak setétség lesz a födön, a porba és a hamuba fúlnak bele, az a kevés aki a födalatt túléli az a világméretű éhínségben hal majd meg, az emberek egymást eszik majd meg.

Hogyan tárolták a régi öregek a zöldséget?

Édesapám veremben, nagyapám prizmában tárolta a zöldségeket. A földbe ásott vermet száraz tengeri csutkával fedtük le, szellőzőnyílást hagytunk a közepén, száraz homokkal takartuk megvédve a fonnyadástól. A kertünk homokdomb vót, így a krumplit csak beleöntöttük egy 1m 1m-es 1,5m-es gödörbe és befedtük tengeri kévével. Javaslom száraz időben szedjük a zöldségeket és tisztítsuk meg a felesleges levelektől és hajszálgyökerektől. Figyeljünk rá, hogy ne érje ütés nyomás vagy sérülés. A tárolóban 2–5 fok legyen. Időnként ellenőrizzük nem rothad-e valamelyik és mielőbb távolítsuk el, még mielőtt a betegség átterjedne a többire.
A hőmérséklet nulla fok feletti legyen, a páratartalom pedig magas, 85–90 százalékos. Az elején a páratartalom alacsonyabb legyen, hogy kissé szikkadjanak a fejek, de ne fonnyadjanak meg. Szinte minden zöldségfélénél a teljesen érett termés alkalmas a téli tárolásra, de vannak kivételek is, mint például a karfiol vagy a bimbóskel. Karalábé még novemberben is a kertben maradhatott. Nem árt, ha kicsit megcsípi a dér. Ilyen esetben szedés után megtisztítva a mélyhűtőbe kerül. Tárolásra a kék színű fajták alkalmasak. A fehérek közül csak a Gigant fajta alkalmas rá. A karalábét a lehető legkésőbb novemberben szedjük.
Jól bírja a gyenge fagyokat. A szedéskor vágjuk le a leveleit és a gyökerét is. A téli karalábé veremben, pincében és nem hűtött tárolóban tartható el. Homokban kevésbé fonnyad és friss marad. Ládába is tehetünk homokot, majd abba állítsuk a karalábéfejeket. A tárolási hőmérséklet 0–5 fok körüli, a páratartalom pedig 85–90 százalékos legyen. A karfiol esetén hosszabb tárolásra a nem teljesen kifejlett rózsákat kell szedni. Reggel vágjuk le őket. A

fagyok beállta előtt kell szedni azt a karfiolfejet, amelyet tárolóba szánunk. Ha kissé megcsípte a dér, akkor ne kísérletezzünk vele, inkább tegyük mélyhűtőbe. A karfiolrózsákon hagyjunk meg 2 bontólevelet és a torzsa egy részét.
Ha mégsem marad rajta borítólevél, akkor csak egy rétegbe rakjuk a ládába, fejjel lefelé. A ládákat ilyenkor fonnyadás elleni védelem céljából béleljük ki. A karfiol kényes zöldségféle, ezért tárolására fagypont alatti hőmérséklet kell, a mínusz 1-2 fok a legalkalmasabb. A páratartalom 90 százalékos legyen. Közben fontos az állandó légáramlás biztosítása: ilyenformán 3–10 hétig eltartható. A sárgarépa és a petrezselyem a hidegre érzékeny, akárcsak a befülledésre. A tavaszi felmelegedéskor nagyobb a veszteség, azaz a rothadás veszélye. A megfagyástól kevesebb a kár. Az eltarthatóságot nagyban befolyásolják a termesztési feltételek: a sokat öntözött, a túlműtrágyázott, a hűvös és nedves, kötött talajban nevelt sárgarépa rosszul viseli a raktározási feltételeket. A közvetlenül istállótrágyázott parcellából szedett répa szintén rövid ideig tárolható. A fagyok előtt kell felszedni, mert a kissé fagyos répa repedezik, és hajlamos a rothadásra. A szedés után kissé szikkasszuk az ágyás tetején, majd tisztítsuk meg és csavarjuk le a levélzetét és ne vágjuk. A pincében is lehet tárolni, de lehet homokban, veremben is. Egyenletes hőmérsékletű helyen fél évig, akár tavaszig tárolható. A legkedvezőbb a 0–1 fok. A páratartalom 90–95 százalék. Ha ezeket a feltételeket nem biztosítjuk, lényegesen csökken a tárolási ideje. A gyökérpetrezselyem (nálunk csak zöldségnek nevezik) hasonlóképp tárolható, mint a sárgarépa. A különbség csak annyi, hogy a petrezselyem jobban tűri a hideget. Akár mínusz 1–2 fokon sem károsodik, de érzékenyebb a fertőzésre. A levegő páratartalmára is érzékeny, 80–85 százaléknál ne legyen magasabb.
A pasztinák, cékla, retek esetén a különbség csak annyi, hogy a pasztinák sokáig, a nagy fagyokig maradhat a kertben. Vidékünkön ritkán viszik tárolóba, mert jelentős mértékben fagyálló, és a termőhelyen is áttelel. Az ágyásban is hagyható a mínusz 10 fokig. A cékla és a retek szintén a gyökérzöldségekre jellemző feltételeket szereti a tárolóban, tehát a pasztinákkal egy tárolóban tartható. A fagyokig a céklát és a retket (a téli retken kívül) fel kell szedni. A gyökeréről szedjük le a földet, a levélzetet és a gyökeret pedig törjük le. A termés héja ne sérülgyön meg.
Jól tárolhatók a kései vetésűek. Mindhárom esetében – ha tárolni

akarjuk – igyekezzünk tartani a nulla fok körüli hőmérsékletet, és ezzel együtt a magas páratartalmat is, a 90–95 százalékot. Ha felszedtük, akkor mindegyiket homokban a legjobb tárolni.
A krumplit sötét és hűvös helyen tárolni, pincében veremben fagymentes helyen, esetleg szellős ládákban is tárolhatjuk. A csírázott krumpli szolantint termel ami mérgező, jobb ha kidobjuk. A mérgezés tünetei: hányás, hasmenés, hasi görcsök , torokégés, fejfájás és szédülés. Tartózkodjunk a zöld, éretlen krumplitól is, illetve attól, amelyik már ráncos, esetleg csírázik - ezekben ugyanis sok a szolanin, egy mérgező vegyület, amely lokálisan a nyálkahártyát izgathatja, de ha felszívódik, megtámadhatja a központi idegrendszert is, és agyödémát, kómát, görcsöket okozhat. Amint fagypont alá süllyed a hőmérséklet, vigyük tárolóba a ládákat. Pincében és prizmában egyaránt jól tárolható. Tavaszig a veszteség akár 20 százalékos is lehet, mert fonnyad és rothad, ha nincsenek meg a tárolási feltételek. A szellőztetett tárolóban kisebb a veszteség, egészen 5 százalékig csökkenthető. Ezért sikeresebb a tárolás az épületben. A prizmában jobban oda kell figyelni, gyakrabban ellenőrizni a páratartalmat és a hőfokot. Érett és ép héjú, száraz burgonya kerülgyön a raktárba. A szedés után szikkadni hagyjuk (ami eddig már megtörtént), ekkor a sebek is behegednek. A tárolás előtt mindenképpen válogassuk át: a sebzett, foltos, a féregrágott és zöld példányokat szedjük ki. A túl korán felszedetteket is hagyjuk a szabadban, szellős helyen száradni legalább 10-15 napig. A krumpli 3–7 fokot igényel. A páratartalom 85–95 fok közötti. Akár fél évig is raktározható, még zsákban is csak sokat kell csirátlanítani. A káposztafélék legtöbbje tárolható tavaszig. Lehetőleg későn, de a fagyok előtt mindenképpen szedjük fel a káposztát és a kelkáposztát. A mínusz fokokat is bírja, de ilyen esetben csak a fagy felengedése után vágjuk le a gyökértörzsről. Tárolóban, rekeszekben raktározható. A legjobb a nulla fok körüli hőmérséklet. A páratartalom 85–95 fok közötti legyen, úgy, hogy a tárolás elején alacsonyabb legyen, mert akkor kell száradnia. A bimbóskel sajnos nehezen tárolható, mert könnyen sárgul és megpuhul. Tanácsos úgy leszedni, hogy a szárával, vagyis torzsával együtt vágjuk le a gyökérről. A legalsó bimbó alatt 3-4 centire vágjuk le, a felső bimbó felett pedig 2 centit hagyjunk meg. A tárolási hőmérséklet mínusz 1-2 fok. Mivel a fagypont alatti fokokat is bírja, az első fagyok idején is a kertben maradhat. Ha fóliával takarható, akkor tovább, fagyos időben is

kint maradhat az ágyásban. A zeller is bírja a hideget. A tárolhatósága is jó, de hajlamos a penészedésre. A meszes talajon termesztettek eltarthatósága gyengébb. A tárolásra szántakat a lehető legkésőbb szedjük fel, és hagyjuk a kertben szikkadni. A gyökérzeller levelét törjük le. A gyökerekből 3 centit hagyjunk meg, de az oldalgyökereket szintén távolítsuk el. A csicsóka a fagyos földben is áttelel, csak akkor ássuk ki ha rögtön el is fogyasztjuk. A prizma körülbelül 2-3 méter széles és 1,5 méter magas, hossza tetszőleges. Fontos a jó vízelvezetés és a szellőzés, ezért legyen mellette vizes árok és a közepén egy szellőző csatorna, ha nagyon hosszú, pl. 10 méternél hosszabb, akkor függőleges kürtőket is tegyünk bele. A benne tárolt zöldséget (például káposzta, kelkáposzta, karalábé, brokkoli) szalmával bélelve vagy nyirkos homokkal középen helyezzünk el. Erre tegyünk szalmát és földet több rétegben szendvicsszerűen, felül újra földdel fedjük be. Káposzta tárolása is megoldható a prizmában. Kicsit biztosabbra mehetünk egy földfelszín alatti verem készítésével, mert meleg őszi vagy kora tavaszi napokon nem melegszik fel. Fontos hogy a talajvíz ne legyen magasan, ugyanis a vermet le kell ásni 50-60cm-re. Szélessége legyen 1m, a hossza szintén tetszőleges. Az így kialakított árokban tárolhatunk rétegző közeggel vagy anélkül. Rétegző közegnek használjunk itt is nyirkos homokot, felül földet, de ha el kívánjuk hagyni, akkor a zöldségre 20-30cm vastag szalmát tegyünk, rá pedig 20-30cm vastag föld réteget. Ezzel a módszerrel sikerrel tárolhatjuk a gyökérzöldségeket (sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, zeller, téli retek). A sárgarépánál ne használjunk szalmát, mert fusarium fertőzést kap!

Bethemezés a Rétközben

Régen karácsonykor házról házra jártak a betlehemezők, nyitott ajtóval fogadták őket, és az előadás után együtt falatoztak a vendéglátó családdal. Szabad az Istent dicsérni? kérdezték a gazdát, aki szívvel beinvitálta a hívatlan vendégeket. Nem is olyan régen az embereket még tényleg közelebb hozták az ünnepek. A betlehemezés vidéken még ma is élő hagyomány, igaz, ma már nem házról házra járnak, inkább a templomokban, közösségi

házakban adják elő Jézus születéstörténetét. De milyen vót anno, dédanyánk idejében a betlehemezés? A betlehemezés természetesen Betlehem után kapta a nevét, ahol a kis Jézus a világra jött. A betlehemezés azonban nem színtiszta keresztény eredetű, hanem egy pogány népszokással keveredve nyerte el a ma ismert formáját. Persze, a pogányok nem Jézus születését ünnepelték a téli nap-éj egyenlőség körüli napokban, hanem a fény győzedelmeskedését a sötét fölött – amit egyébként a karácsony is jelképez –, és házról házra jártak, jelmezeikkel, hangoskodásukkal a gonosz, ártó szellemeket hivatottak elűzni.A hagyományos betlehemezés főszereplői a kisded Jézus, Szűz Mária és Szent József, az újszülöttet meglátogatni induló háromkirályok és az őket útba igazító angyal. Ezen kívül a betlehemezésben részt vesznek még a pásztorok és a jászol körül álló állatok. A betlehemezést Magyarországon is régi hagyományként tartunk számon, igaz, nem a középkor óta él nálunk ez a szokás. Az első írásos emlékek az 1600-as évekből maradtak ránk, amikor még iskolai előadásként emlékeznek meg a szokásról. Amikortól viszont igazán beépült a népi kultúránkba, mint ünnepi hagyomány az a 19. század vót. A betlehemezést énekes párbeszéd kíséri, aminek során megelevenítik Jézus születését. A szereplők jelmezt húznak, és házról házra járnak. Ahány tájegység, annyiféle betlehemezés létezik, A pásztorokat alakítók álarcot is viselnek, a pásztortáncot is előadnak, és bábokat is használnak, a Rétközben. Sok helyen még ma is él ez a szép hagyomány, de jellemzően már nem házhoz mennek a betlehemezők, hanem a helyi közösség iskoláiban, templomaiban adják elő a játékot. A paraszti betlehemezés az, ami itthon a leginkább elterjedt, és kifejezetten szórakoztató. A főszereplő a három pásztor, a nagyothalló öreggel, aki folyton félreérti azt, amit a társai mondanak neki. Magukkal viszik a templom alakú betlehemi jászolt is, amit két angyalnak öltözött szereplő hordoz. A betlehemezők humoros párbeszédekkel elmesélik Jézus születését, majd megajándékozzák a háziakat, akik az előadásért és az ajándékokért cserébe megvendégelik őket.

A híres cigány betlehem

Demecser meg Borzsova közt vót a cigánytelep (Elizabet telep) bal oldalt a kanálison túl, ott lakott 5 jóbarát, akik a faluba eccer

cigány betlehemezést csináltak. Próbáltak dógozni de nem ment, próbáltak csorelni de mindig elkapták üket, próbáltak zenélni, de nem igen tudtak bazseválni, csak döfölni, meg cikornyálni, cincogni „Düvő düvő lyukas fedő". Amennyire rühelték a munkát, annyira szerették az asszonyt meg a bort, meg szerettek mulatni táncolni. Egyiket úgy hívták Ugorka, prezuros vót az arca, kicsit sápadt vót, bű beszédü, na az kiimátkozta tehénbül a bornyut, még ha vemhess se vót, kicsit limáló, ü vót művész úr, mert a padláson tanált egy öreg hegedüt, (padlása se vót) amit naphosszat cincogtatott, mert bazseválni azt nem tudott rajta, de olyan szive vót, vele madarat lehetett fogatni, főleg tyukot libát kacsát, pulykát. (csorélt). Ha az egyik faluba az unokatestvir lopott egy biciglit, a másik faluban a másik egy hegedűt, oszt azt elcsilték, sose kapták el üket. A másik a minden hájjal megkent Kukucs, akinek nagy file vót, de hozzá nőtt idővel a fejihez, mint a kis csacsi a fűlihez, ü nagyon szerette a potyát, cigije sose vót, mindig azt mondta azér mert le akar szokni a bagórul, mondjuk a sajátjárul már leszokott, de a többiektül mindig kunyerált, neki vót egy kopott lyukas kupája, amit a szeméttelepen guberált, azon szertett dobolni, nem tudott, de szeretett. Vót még a Susa, aki kermó, elég göthös vót, kicsit dilinós, sánta is vót, alkalmanként, meg vak is, az attól függött hol kódult, na ü cserélte a komájátul egy mosógépér egy nagy bőgőt, amin húr se vót, azon nyirvákolt meg dobolt állandóan. Hogy a mosógép minek kellett a putriba, ahun áram se vót ez előttem máig rejtély, bár szerintem beszerzési áron juthatott hozzá. Vót még a Guszti, aki mindég jajgatott ha dógozni kellet, rühelte a munkát, na az elment vóna a munka temetisire, oszt az első sorban zokogott vóna végig, neki vót két kopott aluminyium kanala, még az apja lopta egy lakodalobul, azt pörgette az újjai között. Vót még az öreg Gazsi, neki vót egy kopott fa furulyája, amit a szemétben talált, na annak a szeme se állt jól, mert hogy kicsit kancsal vót, szerette nagyon a piját, ha neki fizették, de nem nagyon bírta, szépen tudott nótázni, úgy nyújtotta néha a nótát mint a hájastésztát. Mivel nem tudtak játszani, de a kezük az ragadt, nem igen hívták üket sehova. Nem is beszíltik valami szipen a magyar ember nyelvét, mert sok szó vót, aminek nem igen tudták a jelentését, mint becsületesség, munka, tisztesség, nem vótak ismertek előttük. Vasárnapi iskolába se jártak, így a tíz parancsolatot se ösmerték, így néha (minden nap) loptak, öltek, csaltak, hazudtak is. A Guszti kezibe eccer vót kapa, amikor a

szőlőben a szerszámost feltörte, mert bort keresett, de a vassát a kutba dobta a nyelét hazavitte gyújtósnak. A Kukucsanak eccer vót munkahelye, de délre onnan is kirúgták, mert ellopta a művezető óráját a karjárul. Kleptomániás betegsige vót, amit a szeme meglátott azt a keze mán nem hadta ott, érdeke módon mikor elkapták meg se kórházba zárták. A Susának vót egy rossz szokása, ha valahova elment tévedésbül napszámba dógozni, oda icaka visszament mert mindég ott felejtett valamit. Szóval ezek az emberek sose látták a börtön ablakát kivülől csak belülről. Ugorka kicsit féleszü vót, mire eldadokta mit akar a bótos bezárt, de addigra a Susa mán mindent a gelebibe dugott.
A Gazsinak a kocska Piskóta mesilte, hogy űk tavaly betlehemezni vótak, osz ott kóbászt ettek, meg bort ittak táncoltak énekeltek, még otthonra a pulyáknak is csomagoltak. Aszongya Guszti, persze biztos dógozni kellett érte. Dehogy te csálé, mondom hogy csak játszani énekelni kell. Na szóval ük öten kifundálták, hogy kántálni fognak, oszt faricskáltak otthon maradék fábul szép betlehemet, nem vót túl csicsás, de hát ugyi a szándék a fontos nem a látvány, a gádzsik(asszonyok) csináltak hozzá kis Jézust jászolba, hozzá bárányokat, angyelot(angyalokat), Máriát is fátyoba meg Józsefet kalapba. A phuró Ugorkát, beőtöztették a (kasuko)süket juhásznak kucsmába, a sukár Kukucsot meg bundába, a dzsukel Susát lajbiba csilingelő nagy bottal, csengettyűvel, nagybajusszal őszszakállal, Gazsi vót a kráj, magyarul király palásttal, koronával, oszt elindult a díszes társaság a faluba betlehemezni. Az első két helyen szívesen látták űket, asztalhoz ültették, megkínálták étellel itallal, miután átmelegettek még énekeltek egy kicsit, bazseváltak, áldást kértek a ház népére, oszt búcsúzóul, a tarisznyába kaptak egy kis pogácsát, szalonnyát egy kis kenyeret, egy üveg bort, oszt továbbálltak. De a harmadik cifra háznál rlfogyott a bátorságuk, mert tudták hogy egy fukar benga bacsó (gádzsió raj) lakik, ott bizony nagy furfangra lesz szükség, örülhetnek ha egy pohár vizet kapnak. Nehéz ott lopni, a, hol a gazda is tolvaj, mondta Ugorka. Már ott is félek a hol nem vétek mondta Susa. Inkább czigány lakodalomba vónék, oszt evés-ivás nélkül egész nap tánczolnék, mondta Gazsi, mint hogx ide be menjek.. Csak elsinkófálunk valamit, mondta Guszti. Ravasz spiller az öreg Gazsi, összekötik a csépet, meg vannak kenve kutyahájjal. Tudjuk hogy a fösvény mindég többet költ. Ez a vanbúl se tud megélni, nekünk a nincsbül is muszáj... Mingyá bekiáltott a kapun az ősz

szakállú öreg Gazsi, hogy szabad az Istent dícsérni gazduram? A gazda kinézett az ablakon azt morogta, évődve tudtam, hajnalban csörögött a szarka, vendig gyün, a nyű egye meg üköt, minek gyünnének ezek ide dologidőbe, sok éhenkórász potyaleső, szerncsére szabadon van a kutya. Hogy a patkótok vessen szikrát... A gubások farkába törölközne ez a sok rázsaféreg. Ütött vóna még a ménkű, benneteket mikor még mákszem vótatok. A gazda úgy tartotta, aki 20 éves koráig meg nem nősül, 30 éves koráig nem erős, negyven éves koráig nem okos, az ötven éves korára nem lészön gazdag se, mert ugyi ü az lett. A bölcs feleség csitította, na de drága uram, hát Istent gyönnek dicsérni, nekünk is szükségünk van az Úr áldására. Bár tudjuk nem sokat ér: a beteg ember böjtje és a részeg ember imádsága, meg a cigán jókívánsága. Na nem bánom, morogta a gazda, hagy gyüjjenek, engedd be üket, de előre megmondom, hogy itten ugyan nem esznek nem isznak semmit, adjon a tikász nekik, oszt punk tum. Na gyüjjenek be mer megeszi a szél magukat, foga van künn a hidegnek... A csávók regvest rágyújtottak egy nótára már a kaputól, énekelve léptek be házba, a gazda csak hüledezett, meresztette a nagy guvadt szemeit, egy hatalmas nagy fénylő csillagot hozott elől ez egyikük, ami mutatja az utat a kis Jézushoz, ezek oszt dicsérték az Urat, a a Kisjézust, Máriát, már a végén a gazdát is, a háznépére áldást és bőséget kívánva, legyen tele a kamra , a maktár, a tarisznya, a buksza, az istálló, a kút borral...
Majd iccaka visszajövünk…
Énekeltek;
Üdvözlégy kis Jézus, Szeretet Királya, Hozz békét és áldást e családra!
Szent Karácsony napján ne sírjon itt senki, Töröld le a könnyet, szent szíved tárd ki!
Mi is téged kérünk, Békesség Királya, Epedve vár most Rád híveidnek nyája.
Térdrehullva kérünk, ím előtted esdve, Boldogabb Karácsonyt hozz ez emberekre!
Na meg azt énekelték hogy Menyből az angyal eljött hozzátok pásztorok... szépen énekelve begyüttek a betlehemesek, botjaikkal kopogtatták a fődet, nagy kucsmába, csimmába fekete kalapba, csengettyűvel, furulyával, tánccal énekkel. Elküldte Isten az Ő egyszülött Fiát önhöz gazduram! A kis Jézus megszületett, örvendjünk!... ősz szakállal, bajusszal, ködmönbe, palástba

koronával. Szent Karácsony éjjelén... De a dumás öreget kinn felejtették(szovel), hátú jár mind az ámmén. alszik a hideg hóba, megártott neki a bor, aki bekötötte a fejét fehér gyolccsal, mintha sérült lenne, ugy hújták be utólag, ne fagyoskodjon ott künn a hideg hóba. Az asszonynépnek meg a pulyáknak tetszett a műsor megnézték a betlehemes istállót a jászollal a kis Jézussal, Józseffel és Máriával. Már a harmadik szép zsoltárt énekelték,

Karácsonynak éjszakáján,
Jézus születése napján
Örüljetek, örvendjetek,
A kis Jézus megszületett!
Adjon Isten Jézusunk Jézusunk, Három király mi vagyunk…

De még mindig nem jött elő a gazdasszony az étellel a gazda meg a borral, amikor a bekötött fejű spekulátor Kukucs hirtelen fejéhez kapott, rosszul létet tettetett, szédülés jött rám mondta, amire a gazda megkérdezte hát neköd meg miér van a fejed bekötve? Jaj nagy az én bajom, többet szenvedtem, mint Krisztus urunk, ha szédül hát ülgyön má le az asztalhoz monta a gazda könnyelműen. Csak azér ülök le, el ne vigyem a gazda álmát. Jár a légykapója az öregnek megállás nélkül. A királynak öltözött vakerálni kezdett, megverték, a nagy szakállú öreg monta hogy ki is dobták a kolocsmábú. Há miér, mhá mi csináltál. Én ugyan semmit gazduram, csak megvédtem a maga jóhírét. Mi én miattam hogy hogy...Az ugy vót, hogy -egy nagyot sillentett-.....a szomszéd falubul idetévedt lócsiszár (a devla egye meg a vogyit) szivit, nem általlotta hercehurcálni, hogy a gazduram....én ezt ki nem mondom.... na mondja má kend....az mondta az az akasztófavirág, hogy (praszályo) a kegyelmed klajbássza sajtalan(sótlan).....Jaj Istenem kapott a szívéhez a gazda, elvörösödött a feje, mentem megüti tán a guta is, ha nem nyugtatgatja felesége. Hogy az én..... klajbászom sajtalan.....Micsoda Isten káromlás ezz..... Ugyi? monta a juhász, ezt mán nem hagyhattam annyiba így megvertek oszt kidobtak a kolocsmábu... Pedig én nem is kóstoltam a gazda klajbászát, csak hallottam hogy finom, de hát igazolni nem tudom. Asszon menten hozzál ide nekem egy kis szál klajbászt meg egy bicskát, hagy vágjak egy kis karikát ennek a jó embernek hogy igazolhassa hogy nem sajttalan... Ennek... mindenbe beleakad a szeme, rögvest kikapja a gazda kezébül a klajbászt gyorsan összefogdossa, már hogy agyjam vissza ha megfogdostam mondta sunyin, Megköstolta mint cigány lovát a

farkas. Nem lesz ez így jó gazduram hát egy embernek nem hisznek, de a többiek is tanusithatják akkor már öt manusnak csak elhiszik...inkább hozzasson még egy kis szálat gazduram ez nem elég 5 embernek, meg mán össze is fogdostam. Hozzál ki öt fél karé kenyeret, gondolta a gazda háttha nem fogyik úgya klajbász ha kenyérrel eszik. Na de gazduram nem vagyunk mi csoro kódusok, betlehemesek vagyunk a kisJézust jöttünk dícsérni, nem a gazduram kenyerét pusztitani. Hát nem ugy vannak ötözve... A kigyelmed búzája akigyelmed lisztje a kigyelmed kenyere szeretett családjáé, hogy vennénk miaszt el, még ha szívesen is látjuk hogy kínálja. Így oszt kenyir nélkül ették meg a kolbászt. De jó hogy ilyen becsületem emberök vagytok monta a gazda elégedetten, persze úgy bízik a cigánba, mint kutyába a nyúl. Amikor elfogyot a klajbász, köhögni kezdett a király, mert hogy a torkán akadt egy falat, a gazda szót is a pulyának hozzá má neki egy pohár vizet meg ne fujon itt nekem. So keres? Susa oda súgta Gusztinak, he te ne sijess olyan nagyon, Ülj le, tán főzik a kapczádat. A Gazsi rávágta; igen igen, csak vizet, ne bort(molt) az nem kérünk mert annak rossz híre vagyon. Mi mit mondasz te? elvörösödött a nagy kusló feje, félő vót, hogy menten megüti a gita, hát csak az igazat amit dumalnak a kolocsmába...(guvadjon ki a jákuk). oszt mit beszélnek.... én azt meg nem mondom, inkább harpjam el a nyelvemet, mint gazduramat megsértsem. - Na mosmán elég, mond meg mit hallottál....csak azt hogy (baro lázsávó) a gazduram bora savanyú....miiiiiiiiii..... az én borom, én nem tudtam megvédeni mert én ugyi sose kóstáltam.....asszon mánazonnal hozzál ki egy butélia bort egy poharat, várj asszon! - hat poharat, mert mentem megveszek, de hát mivel öt embernek jobban hisznek a többieknek is töltött. Milen bölcs a gazda erre magától jött rá, dicsérte Gazsi. Igen ám de hamar kiürült a butélia oszt fogcsikorgatva bár, mert nem fűlik hozzá a foga, csak hozatott még egyet az asszonnyal a fukar gazda. Hanem minek utána átmelegtek, jót ettek jót ittak jót vakereltek, énekeltek táncoltak, mer viszketett a talpuk, de hamar véget ért a cécó, lassan felálltak illendően elköszöntek és ahogyan gyüttek énekelve szépen elvonultak a következő ház felé. A gazda elégedeten virityeli a maradik bort, látod asszon! csak nem maradtam szigyenbe a falu előtt, még hogy az én kolbászom sajtalan,(sótlan) meg a borom savanyú motyogta magába, most osztán megmutattam a falunak...Az asszon meg csak mosolygott a pettyes fejkendője alatt,

oszt azt ismételte, amit az embere mondott neki; megmuttata kend, meg bizony milyen okos az én uram...Gyakran a káros többet vétkezik, mint a kártevő, tartja mondás. Aznap még öt helyre kellett menniük, mert hogy a szomszéd meglátta, hogy a gazdagtul gyönnek kifele, menten behíjta ü is üket, ne hogy má lemaradjon. A többi szomszid is igy gondolkodott, így a betlehemezésbül tömött tarisznyával bizonytalanul dülöngéltek haza, mintha messzebb lenne a faluhoz a cigánytelep, mint reggel amikor jöttünk, mert hogy igen elfáradtak míg hazaértek. Vót a tarisznyába klajbász, szalonnya, tepertő, pogácsa, kenyír, kalács, szaloncukor, a csóró purdék nagy örömíre, így aztán nekik is szép karácsonyuk lett az Elizabet telepen a kis putriba.

Amikor én még pulya vótam

Nem vót ennyi autó, ami vót az is inkább benzin zabáló, lélekvesztő vaskoporsó vót a mai autókhoz képest, nem vót benne biztonsági öv, légzsák, gyerekülés nem vót olyan hogy törésteszt, gyalogos kímélő, kipörgés gátló, hogy a többi úri huncutságról ne is beszéljünk. Mindent zsírral főztünk, gémeskútból talajvizet ittunk, az vót a hűtő is. Tisztább vót a levegő, pedig mindenki szénnel és fával fűtött. Nem ösmerték az asztmát, az irritábilis bélszindrómát. A tetőn lévő hullámpala, , a festékek rákkeltő anyagokat hordoztak, higany vót a lázmérőben. A permetszereknél a gyógyszerek veszélyesebbek vótak, Nem vót hőszigetelés, napelem, még gáz se. Nem vót könyökvédő, térdvédő, fejvédő, mountain bike, csak egy összetákolt rozsdás bicigli férfivázzal. Nem vót telefon csak egy a faluban a postán de fél napot kellett várni ha valaki telefonálni kart. Állandóan tele vótunk sebekkel, a térdünk , az orrunk, a könyökünk. Állandóan hangoskodtunk ricsajoztunk az udvaron, ha csend vót az gyanús lett a szüleinknek. Nem tudtuk mi az allergia, a parlagfű, a pollen, a szénanátha. Néha verekedtünk utána meg a legjobb barátok lettünk. A környezetvédelmet nem ismertük, mi a mérgező nem tudtuk, az ételek tartalmazták a halálos dózis többszörösét. A változatos étrendet a zsíros kenyér, a cukroskenyér, a pirítóskenyér, és az olajoskenyér, lekváros kenyér, mézeskenyér jelentette.

Túlcukrozott italok és mosatlan gyümölcsök, és a kertibudik kora vót ez az időszak. Nem vót fürdőszoba, nem fürödtünk, csak lavorban tisztálkodtunk szappannal. vót egy fekete fehér tévénk rajta egy csatorna, Forsyte Saga Ben Quick, Belphégor, Angyal, Templár, Guszlik, Stirlitz, Kloss, a tenkes kapitánya stb. A kertben cowboyok és indiánok csatáztak fa puskákkal éveken át. Régen az esővízben mostunk. Nem vót más csak lecsókolbász. Nem ismertük a déligyümölcsöket. Vagy teát vagy cikóriakávét ittunk. Vagy köménymaglevest, vagy lebbencs levest ettünk hétközben, hétvégén vót csak húsleves. Rengeteg szalonnát ettünk, nyárson sütve, főzve, paprikásan, nyersen, tojással, cinkével (puliszka) tengeri kásás töltött káposzta, gersli, tarhonya, cibere tengeri kása puliszka, nokedli, barátfüle, mákosguma, főzelékek, raguk, reszelttészta, nudli vagy pucuka, törtkrumpli, törtpaszuly, tócsi, lapcsánka, sóskamártás, spenót, sülttök, galuska, barátfüle, gombóc, fánk, hájastészta, bukta, csőröge, fánk, palacsinta rétes, tepertős pogácsa, káposzta, krumpli, hagyma, lecsó, dödöle, kaszásleves, fuszulyka vagy paszuly leves...

Dr . Nagy Dezső Demecser szülötte

A demecseri ortodox izraelita hitközség iskolájában 1932 január 3-án díszközgyűlés keretében leplezték le s Demecseri születésű néhai dr. Nagy Dezső, a Budapesti Lipótmezei Elmegyógyintézet elhunyt nagynevű igazgatóhelyettes főorvosának arcképét. A díszközgyülésen megjelentek Ehren reich Gyula, a hitközség és az iskolaszék elnöke, a hitközség _képviselőtestülete és az iskolaszék élén, Demecser község képviseletében Széli Sándor főjegyző és László Albert föbíró, Nagy Béla, az elhunyt testvéröccse Debrecenből, Krausz Jakab tanító vezetésével az iskolába járó gyermekek, valamint a hitközség számos tagja . Az ülésen Ehrenreich Gyula elnök méltatta dr . Nagy Dezső érdemeit : emberi nemességének , hazafiasságának és zsidó szívének egyik legszebb bizonysága épp az iskola, melynek felépítését még életében telek adományozásával tette lehetővé . Utána Krausz Jakab tanító, hitközségi jegyző ismertette Nagy Dezső életét , aki mint „ a beteg lelkek orvosa , segített hajlékot emelni az apró emberek egészséges lelkének nevelésére. Végűl Széli Sándor községi főjegyző emlékezett meg Nagy Dezső emberbaráti

munkásságáról és jótékony cselekedeteiről szívhez szóló szavakkal . Az ünnepség alkalmából a megboldogult hozzátartozói , Kaufmann Ignác és Nagy Béla pénzjutalmat ajánlottak fel szegény tanulók részére.

Forrás: Egyenlőség Zsidó élet a vidéken 11 oldal

Néhai Dr. Nagy Dezső, a lipótmezei elmegyógyintézet vót főorvosa , sírkövének avatása 1929 szeptember hó 24-én d. e. lesz a demecseri izr. temetőben. Pesti Hírlap, 1929. szeptember (51. évfolyam, 197-221. szám ... Vasárnapi Ujság 51. évf. 44. sz. (1904. október 30.)

A Demecseri Weisz Tódor élete 1931-2020

Dr. Theodore(Tódor) Z. Weiss, a Holokauszt Oktatási Alapítvány alapítója és igazgatója. Demecserben, született egy hagyományos zsidó családban. 1944 júniusában Őt és családját deportálták Auschwitz-Birkenauba. 12 éves vót; szüleit és húgát azonnal meggyilkolták, néhány nappal később a testvérét is. Túlélte Auschwitzot túlélte a halálos menetelést Glevitz-től Sachsenhausenig. Az amerikai hadsereg 1945. május 8-án szabadították fel Gunskirchenben, nem messze Mauthausentől. Családjának egyetlen túlélőjeként hazatért, de a házukba idegenek költöztek és elkergették őt, ezért Palesztínába, Haifa kikötőjébe utazott, majd 1947-ben, Kanadába érkezett, és Montrealba, ahol a McGill Egyetemen és a héber tanárok szemináriumán tanult. 1956-ban Zev a New York-i Rochesterbe költözött, és egy zsinagóga iskolájában tanított. Sok helyen tanított a keleti parttól a középnyugatiig, végül pedig az Illinoisi Wilmette-be került. 22 évig oktatási igazgatóként szolgált a Wilmette-i Beth Hillel Akadémián. Tódor találkozott Alice-l élete szerelmével, akivel összeházasodtak. Híres mondása vót: „A tanulás továbbra is a legjobb ellenszere az emberiség leginkább embertelen impulzusainak.” 1976-ban létrehozzák a Holokauszt Oktatási Alapítványt. Céja vót a holokauszt tanfolyamokat bevinni a felsőoktatási intézményekbe. Az első ilyen tanfolyamot, a

holokauszt történetét, 1988-ban indították a Northwestern Egyetemen, majd ezt követte a többi a Egyesült Államok Légierő Akadémiája stb. Több mint 400 főiskolán jelent meg oktatásával egyetemeken az Egyesült Államokban és Kanadában. Több száz oktatót szervezett be a holokauszt oktatásba, de tanítottak történelmet, politológiát, vallást, filozófiát, pszichológiát és az irodalmat. Nagyon fontos vót az oktatók megfelelő felkészítése is, hogy tudatosan és hatékonyan tanítsák a történelem e sötét fejezetét. Ennek érdekében finanszírozást és forrásokat ajánlott fel az oktatók és a tanfolyamok fejlesztése érdekében. És - 1989-től kezdve - kétévenkénti konferenciát is szervezett,ahol a világ tudósait hozta össze, hogy megvitassák a holokauszt pedagógiájának gyakorlati megközelítéseit. Ezt követően az Alapítvány világszínvonalú éves oktatási intézetet fejlesztett ki Northwesternben, a Holokauszt és a Zsidó Civilizáció Nyári Intézetét. A Nyári Intézetben az új kurzusfejlesztést kezdeményező oktatók, valamint a holokauszt-tanulmányok karrierjét kezdő haladó végzős hallgatók megismerhetik a holokauszt előtti judaizmus és a zsidó élet történetét, és mélyebben belemerülhetnek a holokauszt-tanulmányok interdiszciplináris megközelítésébe. Erőfeszítései valódi közösséget hoztak létre, amelyet mély kölcsönös tisztelet és a közös cél súlyossága kötött össze, de sok esetben a barátságok megtartása is.

A Rétségi síkvíz története

A régi rétközi pákászok sík víznek nevezték a záporeső után teleszalad az udvar: 'sík víz az udvar!' Átcsap az áradás àz úton is: 'sík víz az út!' Elönti a vadvíz a szántást-is: 'sík víz az egész fődem víz alatt áll!' Ha pedig a Nagy Alföldnek a lecsapolások előtti földrajzával összefüggő néprajzi viszonyait kutatjuk, azt tapasztaljuk, hogy ά sí kvíz az alföldi "régi rétségi élet szava vót, a „rétes emberek" mesterszava. Szabó László István a pusztai vándor vót a Rétköz krónikása, aki először próbálta összegyűjteni és feldolgozni a rétközi emberek hétköznapjainak még élő emlékeit. Az itt élő embereket rétes embereknek hívták, a régi végtelen alföldi lápvilágnak környezetük szabta foglalkozásokat folytató lakóiról beszélvén, azt mondták „A lápon nemcsak sás, gyékény, kolokány és egyéb apró növény vert tanyát, hanem néha

még fűz- és rekettyebokrok is. Ha aztán egy nagy szélvihar jött, a lápot elszakította s az a sík vizén úgy úszott, mint egy hajó". Persze a réten a jószágot rendesen sikvízen itatták, de aszály idején sírkutakat ástak a folyások medrében". Ami leginkább megkülönbözteti a szikes tavaktól a turjánokat az, hogy dús sarjazású növényzettel vannak borítva, bozótos, nádas, ingoványos helyeket jelent. Csak a mélyebb helyeken találhatunk síkvizet, melynek színe alatt terem a vízi lófark hosszúra nyúló száraival. A sikvíz szélén a nád képezi a legbelső zöld övet sűrűen, mint a jó vetés, elnyomni igyekezve minden más növényt". Az enyhébb tavaszi napokon már kora februári márciusi időjárással már ott feketedett a sík vizeken a sok szárcsa. Régen kis tarack ágyukkal riasztották ki a halakat a jégből. Semmi kétség, hogy ezeket az apró ágyúkat arra használták, hogy a halakat a láp zugaiból ásikvíz — illetőleg jég — felé kiriasszák, ahol azután a kijegelt tanyákon, csapásokon vagy vonyókon a gyalommal kihalászták a halakat. Az ágyúkat előbb nagy körben állították fel jég hátán a zugok fölé, s jelre egyszerre sütögették el; azután kisebb körben ismételték a lövéseket s így folytatták ezt a központ felé, ahol t. i. csapást jegelni és gyalmot verni lehetett". Hol vót tehát a rétségeken a sík víz és sik jég? Ott, ahol a víz mélye vót, a „központ felé", ahol már halászni lehetett. Még pedig nemcsak nyáron , hanem télen is. Történelem előtti idők óta gyakorolta már a magyar, mint más finnugor nép is, a téli halászatot. Gyakran fontak varsákat vejszét vesszőből a halak csapdába ejtésére. A terület fában és vizekben, bővelkedő, talaja nedves lapályaik vannak,·szénatermő részek. Az Árpád utcán sáros hatalmas tócsák, a vízelvető árkok színültig teltek vízzel, se autó ,se bicikli se gyalogos nem tudott át menni rajta. Lenn az alföld tengersík vidékin. Ott vagyok honn, ott az én világom mondja Petőfi Sándor az Alföld című versében. A sík vízből lesz a síkjég, ami sikamlós. Bizony vizes időbe egyik szigetről a másik szigetre kelletvén a marhákat hajtani, a gazt helyenként megtörték a marháknak, s annak neki verték s ott keresztül hajtották. Hol úszott, hol nehezen egymásután keresztül gázolt s ilyen csapálsokat csinált.

A rétségi ember azt jól meg esmeri. A láp felszíne sokféle vót... Ahol marhacsapás törte le a növényzetet s a helyet sík víz lepte el, ez vót a víz alatt rejtőző út. A lápi szigeteket láthatatlan utak kötötték össze egymással. Akik ösmerték a jeleket tudták az utat, aki nem az odaveszett. Ha megnőtt a víz ezek az utak járhatatlanok

lettek. Tisztavíznek hívták ha nem vót már benne semmi. A csillogó víztükrű részt, ha hosszabb ideig nem járta a marha, a nád, sás, kolokány, kotú felverte, s ez által 'megvakúlt'. A folytonos használatban levő meg pedig idővel folyásnak indúlt s kimélyült". mert a marhajárás kimélyítette. Ha kiszáradt a marhacsapás, akkor árok út lett belőle. A fátlan részeket is tisztásnak nevezték.

Szabó György a Nyíregyházi egyetem rektora

Február 15-én Novák Katalin köztársasági elnök államtitkári és rektori kinevezéseket adott át a Sándor-palotában. a Demecseri származású Szabó György egyetemi docenst a Nyíregyházi Egyetem rektori feladatainak ellátásával bízta meg a köztársasági elnök.
Szabó György (Demecser, 1958 –) magyar térinformatikus, a Magyar Térinformatikai Társaság (HUNAGI) főtitkára, a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem egyetemi docense. Kutatási területe a térinformatika építőmérnöki, környezetvédelmi, létesítmény gazdálkodási, urbanisztikai alkalmazása.1973 és 1977 között folytatott erdészeti tanulmányai után 1978-ban kezdte meg egyetemi tanulmányait a Budapesti Műszaki Egyetem Építőmérnöki Karán, ahol 1983-ban szerzett okleveles építőmérnök diplomát. A diploma megszerzése után a BME Építőmérnöki Kar Geodéziai Intézetének dolgozója lett, majd az Építőmérnöki Kar Fotogrammetria és Térinformatika tanszékének oktatójaként folytatta tevékenységét. 2006-ban szerzett PhD fokozatot a földtudományok területén. 2009-2011 között urbanisztikai tanulmányokat folytatott a BME Építészmérnöki Karán. Oktatási, kutatási tevékenysége mellett, 1991-től a Geomatik Geoinformatikai és Mérnöki Tanácsadó Kft. ügyvezetőjeként, mint szakértő, számos hazai és nemzetközi térinformatikai feladat megvalósításában vett részt a földügy, környezetvédelem, vízügy, településüzemeltetés, urbanisztika, vezetékes-, vezeték nélküli hírközlés, energetika területén.Főtitkára a Magyar Térinformatikai Társaságnak (HUNAGI), elnöke a Magyar Földmérési, Térképészeti és Távérzékelési Társaság (MFTTT) Térinformatikai Bizottságának, tagja a Magyar Szabványügyi Testület Térinformatikai Műszaki Szakbizottságának, a Neuman János Számítógép-tudományi

Társaságnak, az MTA Geoinformatikai Tudományos albizottságának, az Európai Téradat Infrastruktúra Szervezet (EUROGI) végrehajtó bizottságának, a Globális Téradat Infrastruktúra Világszervezet (GSDI) végrehajtó bizottságának.

A Demecseri pellengér

A Demecseri pellengér vagy, szégyenfa régen a falu közepén, a piactéren, a községháza előtt állt. Egyszerű oszlop vót, amelyhez az elítéltet meghatározott ideig hozzáláncolták és ezáltal kitették a környezet gúnyjának, vagy éppen a pellengéren verették meg a hóhérral vagy a poroszlóval, ami az elítélt megszégyenítésére, megfenyítésére és megbecstelenítésére használt büntetőeszköz vót. 1786 után már csak a lopás megbüntetésére vót szabad alkalmazni amit szégyenoszlop, szégyenkő, bitófa, cégér, pelengér, pilinger, pillinger, perrengér, pölöngér néven is illettek. – A pellengérrel való büntetés fő- és mellékbüntetés lehetett. Célja az vót, hogy az elítéltre nyilvánosan felhívják a társadalom figyelmét és egyúttal meg is szégyenítsék. A hóhér közreműködésével való pellengérre állítás következménye a polgári becsület elvesztése vót; az elítélt jogvesztetté vált, nem vót többé teljes jogú tagja a társadalomnak, pl. nem lehetett tagja a céhnek. Mellékbüntetésnek tekintették, ha a testfenyítő vagy testcsonkító büntetést a pellengér mellett hajtották végre, pl. megvesszőzést (→ vesszőzés) vagy a fül levágását. – A pellengérhez állított személyt rendszerint „kidíszített”-ék a helyi szokás szerint. Verekedőt és részegest arra ítéltek, hogy vasárnap istentisztelet után a pellengér mellé álljon és kést, átszúrt kalapot, valamint az áldozat véres ingét tették mellé. A „dísz” sok helyen jelképes értelmű is vót. Pl. a feslett nő fejére szalmakoszorút tettek, tyúktollat a fejére, seprűt a karjába, amivel majd a városból kiseprűzték (→ szégyentábla, → kicsapás). Néha kardot tettek az elítélt kezébe, ami azt szimbolizálta, hogy halált érdemelne és csak kegyelemből nem vették el az életét. Előfordult, hogy a megesett lány sárga ruhában, sárga gyertyával a kezében vót köteles a pellengér mellett állni. Sok helyen az elítéltet arra is kötelezték, hogy időnként fennhangon mondja el azokat az okokat, amelyek miatt a pellengér mellett kellett állania.

Demecseri salétromfőzés

A tiszamenti Rétköz és Hosszúrét mélyen fekvő térség, holt medrektől átszeldelve. A Demecseriek már három emberöltőnyi idő óta nem űzik ezt a mesterséget. Régen itt mindenki (azaz minden paraszti sorban élő ember) főzött salétromot. A községben különös módon csak egyetlen egy dolgozót, Hegedűs József nevűt, találtam, aki részletesen tudott beszélni a salétromfőzésről. Az illető 74 éves vót. Anyai nagyapja, Tóth László nevű gazdálkodó vót : ő főzött salétromot. Egykori belsősége a mai Arany János utcában fekszik. Ennek a belsőségnek a kertje termetté számára a salétromot. Anyai nagyapjával ugyanegy utcában, sőt ugyanegy sorban lakott a másik (az apai) nagyapja. De ő már nem tudott salétromot főzni. Hogy mi vót ennek az oka, azon nem gondolkodott. Hegedűs József az apai nagyapja egykori belsőségén lakik, mely az Arany János utca 22. száma alatt fekszik. Attól nyugatra esik az anyai nagyapja-féle belsőség. A két belsőséget három belsőség választja el egymástól.

A nagyapák belsőségeinek udvarai közt nem vót lényeges különbség. Egyformán estek (lejtettek) észak felé. Egyformán homokosak vótak. A belsőségekhez tartozó kertek azonban a felszínük tekintetében különböztek egymástól. Anyai nagyapjáé ugyanis lentes (mély) és teknő alakú vót. Vizes (csapadékos) időjárás esetén a közepén megállt a víz. A Tisza árteréhez tartozó demecseri Rétnek a túláradó vize is belefutott. Ilyenkor a tőle nyugatra eső kerteken át csónakon is beeveztek. Azért Csónakkiállónak is mondogatták. Hegedűs József apai nagyapja kertrésze azonban már „fentes" (víz által nem járt) és sima vót. A kerteket mindkét nagyapjánál nádkerítés választotta el az udvaroktól. A „kertek" maguk nem vótak körülkerítve. Hogyan munkálta anyai nagyapja a salétromos kertjét, azt Hegedűs József nem tudja. De arra nagyon jól emlékszik, hogy szülei következőket mondták róla : A salétrom fehér színű vót. Olyanforma, mint a „zuzmóra". Alakja is olyanforma vót. Belőle olyan sok jött ki a földből, hogy gereblyefejjel tolták össze. Ahol több jobbágy főzött salétromot, ott a salétromofficium (salétromhivatal) egy karámbírót bízott meg a hivatalos teendők ellátásával. Ezért mázsánként 7 krajcárt kapott. Ilyen megbízott vót Demecserben az 1810. évben Szabó György. 1807-ben Demecser, Pátroha, Tass, Ibrony és Apagy lakosainak három évvel meghosszabbították salétromfőzési

kedvezményüket. 1808-ban a magánosan álló salétromfőző kalyibák feltörése miatt kellett intézkedniök a hatóságoknak.
Ugyanakkor a salétromukat a Tiszán át csempésző sziléziták ellen hoztak szigorú határozatokat. Aki egy ilyen csempészt feljelent, mondották, 100 Ft-ot nyer. Sőt az is ebben a jutalomban részesül, aki jelenti, hogy őt egyik vagy másik csempész csempész-útra szekeresnek meg akarta fogadni. 1809-ben a salétromosokat a hadsereg részére assentálták (jóváhagyták), de mesterségük folytatására visszaeresztették otthonukba.

Kemenesi Tibor emlékére

Demecserben vót lelkipásztor 1962 és 1983 között, 1926. I. 16-án született Ózdon. Miskolcon érettségizett az Evangélikus Líceumban. Latin kiegészítőt lett Sárospatakon. Házasságot kötött 1952. XI. 8-án dr. Bírta Katalin agrármérnökkel. Két lányuk van. Segédlelkész: Ózdon (1951-53) Lelkipásztor: Cégénydányádon (1953-62), majd Nyírbátorban vót, 1983 és 1989 között, ahonnan nyugdíjazását kéri. Miskolcra költözik, helyettesítő szolgálatokat szívesen végez. Egyházmegyei számvevő (1957-62), egyházmegyei tanácsbíró (1970-83), levéltári előadó (1963-68 között). Svájcban, Finnorszagban, Kanadában tett utazásai alkalmával igehirdetéssel, előadással is szolgált. Legyetek szelídek, mint a galamb, okosak mint a kígyó" (Máté 10,16).'

Méhészkedés a tanyán

A méznek és viasznak nálunk a tanyán igen nagy szerepe vót. A falusi emberek sok mézet használtak étel készítésére. Sütemények, mézeskalácsok, méz sör, üdítő, vagy gyógytea, a viaszt gyertyakészítésre, a patikusok kenőcsöket készítettek sebgyógyításra stb. Persze sokat zsákmányoltak is, aki vadméheket talált be is fogta magának egy kasba ha tudta, mert elterjedt vót a köpűs-kasos tartás is már akkoriban, ha nem akkor is kifosztotta azt, persze úgy hogy nem pusztította el a méheket, mert alkalmanként visszatért újra a dézsmáért. Régen sok mézet használtak fel üdítőitalok, méz sör készítésére, meg évszázadokon át használták gyógyszernek, mert hogy antibiotikum is vót, nem

csak csemege. A parasztok ma is azt tartják, „ a jó akácméz minden betegséget gyógyít." Évszázadok óta virágzó mézeskalácsipar vót az országban, a vásárokon elmaradhatatlan csemegének számított, sokszor vásárfiaként vitték haza a gyerekeknek, na de a szerelmes legény is mézeskalács szívet vett a mátkájának. Régen a kolostorokban dolgoztak mézeskalácssütők. A törökök kedvenc csemegéje vót a magyar mézeskalács. A mézet, a viaszt és a propoliszt, és a méhészet egyéb hozadékát is felhasználták. Sok viasz kellett a gyertyakészítéshez Az egyházak, a céhek gyakran viaszban szabták ki a kisebb vétségek elkövetőire a büntetést. Az istentiszteletek látogatásának elmulasztásáért bizonyos mennyiségű viaszgyertya beszolgáltatásával tettek eleget a római katolikus hívek. Mesterré avatás alkalmával a céh új tagjai a céhnek viaszgyertyákat ajándékoztak. A faluban a papnak a járandóságai között is Akinek fődje vót vagy kertje az oda rakta a kasokat, akinek kaptárja vót de nem vót hozzá erdeje, az vándorméhészkedéssel próbálkozott. Paraszti közösségekben leggyakrabban más okszerű méhészetek tevékenységével való hosszabb ismerkedés szolgáltatta ezt az alapot. Erre leginkább a falun belül a lelkészek, tanítók vagy más okszerű méhészek üzemei vótak a legalkalmasabbak. Igen sok feljegyzés tanúskodik arról, hogy a falusi lelkészek, tanítók nagy gondot fordítottak arra, hogy a parasztgazdákat ellássák szakszerű méhészeti ismeretekkel. Emellett arra is találunk példát, hogy az okszerűen méhészkedő parasztgazda társának szolgáltatás fejében adja át ismereteit. Ennél jóval gyakoribb vót azonban, hogy a jó ismerős vagy rokon adta át a legszükségesebb ismereteket. Nyilvánvalóan ennek következménye az, hogy az okszerűen méhészkedő parasztgazdaságokban a kaptárak az esetek többségében saját készítésűek. A tőketakarékos megoldások keresésére kényszerített paraszti üzemekben ezért általánosak a drága deszkakaptár helyett a szalmából préselt kaptárak, de előfordulnak vályogból készítettek is. Ezzel áll összefüggésben az is, hogy a kaptáras méhészek jelentős része olyanok köréből került ki, akik legalább barkácsszinten értettek a famunkához, s ehhez a legszükségesebb eszközökkel felszerelt műhellyel is rendelkeztek. Bár olyan példa is hozható, amikor a kaptárkészítést tanfolyamon elsajátító méhész társainak jutányos áron készít kaptárakat. A nagy termést adó évet eredmény nélküli időszakok követhetik. Több év átlagában ugyan a méhészet mindenképpen jövedelmező foglalkozás, de éves

vonatkozásban, esetleg egymást követő években is nemcsak kevéssé kifizetődő, hanem kimondottan veszteséges is lehet. Ha a méhész nem rendelkezik ilyenkor elegendő anyagi fedezettel, épp akkor nem tudja méheit átsegíteni a rossz esztendőn, amikor arra a legnagyobb szükség van. A kasos méhészetnél a vizsgált időszakban kívülről igénybe vett tevékenységek nem jellemzőek, azonban ez a kaptáras méhészetnél, különösen, ha vándorlással is egybekapcsolódik, már igen gyakori. Bár a fő törekvés ennek kiküszöbölésére irányul, a kaptáras méhészet esetében mégis gyakoribbnak tekinthető. A leggyakrabban csak vészhelyzetekben fordul elő, például hadifogság ideje alatt, hogy felesben vagy harmadában kezelik a méheket, de vannak példák arra is, hogy a gazda nem tudja kezelni méheit, ezért valakit szerződtet arra. Ha az okszerű méhészet nagyarányú és többszöri vándoroltatással is egybekapcsolódik, akkor ott a szállításnál már szükséges a családi munkaerőn kívül idegen munkaerőt is igénybe venni. Bár ez igen gyakran úgy oldódik meg, hogy több méhész társul a vándorlásra, s egymásnak visszasegítik az elvégzett munkákat. Miután a vándorlási időszak a mezőgazdaság legintenzívebb kihasználtságú időszakára esik, a vándortanyára szállított méhcsaládok kezelésére és figyelemmel kísérésére mindig külső munkaerőt kell igénybe venni. Egy méhcsalád egész évi kezelése 10 családosnál nagyobb méhészetben vándorlás nélkül körülbelül 6–7 órát igényel, vándorlással is egybekapcsolódva azonban ez az idő jelentősen megnövekszik. A legnagyobb elfoglaltság ideje május és június, de ha a méhész vándorol vagy nyár végi gyűjtés is van helyben, augusztus is. Ez az időszak teljesen egybeesik a legfontosabb mezőgazdasági munkacsúcsokkal. A tanyasiak a hagyományos kasokat használták, míg a falusiak kaptárakat. A kaptárral méhészkedő parasztok körében a vándorlás igen ritka. Ennek több oka van. A legfőbb az, hogy a múlt század utolsó éveiben elterjedt, apró keretekkel felszerelt, kisméretű állókaptárak nem vótak alkalmasak a vándorlásra. Az első világháború alatti években ugyan megszületett az igazi vándorkaptár a nagyboczonádi féle, ami már megfelelt a biztonság és a gazdaságosság követelményének, azonban ezek a parasztméhészek körében igen lassan terjedtek el. Több adat utal azonban arra, hogy a többlettermelésre törekvő méhészek a vándorlásra alkalmatlan kaptáraikkal is sikeresen oldották meg a felmerülő nehézségeket. A kísérletezés, újításra való törekvés mégsem jellemző paraszt-

méhészek körében. Bár méhlakásaikat maguk a méhészek készítik el, azok tökéletesítésének nem érzik szükségét, azok mindig külső hatásra jelennek meg közöttük. A parasztgazdaságok, miután különböző jelekből a rajzás várható időpontját viszonylag pontosan meg tudták határozni, az ebből adódó nehézséget a családi munkamegosztás keretében könnyen feloldották. A család azon tagjainak feladatává tették a méhek rajzásának figyelemmel kísérését, akik nem vettek részt az akkor esedékes mezőgazdasági munkafolyamatokban (elsősorban a csökkent munkaképességű öregek, valamint a gyerekek). Látszólag akadályát jelenthette a méhészet paraszti gazdálkodásba való beépülésének, hogy a kasos méhészettel kapcsolatos tudás mindig konkrét személyek egyedi tudása, így ez nem épül be a közösségi tudás általános rendszerébe. Ebben az esetben olyan speciális tudásról van szó, amely nem minden elemében, különösen nem a maga teljességében része a paraszti tudásnak. A kasos méhészet azonban több ponton {92.} kapcsolódik a paraszti ismeretekhez, s a meglévő paraszti tapasztalati anyag folyamatos aktivizálásával már lehetett a kasos méhészettel foglalkozni. Ahhoz, hogy a kasos tartás integrálódni tudott a paraszti gazdálkodás rendszerébe, nagymértékben hozzájárult az is, hogy az ezen gazdálkodási ág űzéséhez szükséges eszközök minden paraszti háztartásban megtalálhatók. Speciális eszközigénye a kasos tartásnak nincsen. Az eszközök beszerzése nem igényelt számottevő befektetést. A méhes, a kas és a többi eszköz beszerzésében a legteljesebb önellátás mutatkozik. Igen elterjedtek az alkalmi megoldások, illetve ezeknek az eszközöknek nagy részét más tevékenységek során alkalmazták elsődlegesen, itteni felhasználásuk másodlagos. A parasztgazdaságok majd mindegyike rendelkezett a méhlakások elő-állításához szükséges alapanyaggal, eszközökkel. Az erre vonatkozó gyakorlati ismeret is általánosnak mondható. Amennyiben ezek elkészítéséhez mégsem értettek, a paraszti közösségek specialistái gondoskodtak előállításukról, ellátva ezekkel a termékekkel a paraszti gazdaságokat. A legfőbb ok azonban, ami a méhészet paraszti közösségekben való nagyobb méretű elterjedtségének útjában állt az, hogy a termelés adott körülményei között nem vót komoly jövedelmet hozó foglalkozási ágA paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok

foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.A paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.A paraszti közösségekben leggyakrabban a család legidősebb férfi tagja vagy a felnőtt fiúk között a legkevésbé munkabíró, vagy a sok mindenhez értő, barkácsoló hajlamú, megfelelő érdeklődést mutató családtagok foglalkoztak a méhészettel. Ez egyértelműen a férfiakhoz köthető foglalkozás, nők csak igen kivételes esetekben méhészkednek.Nyilvánvalóan ezzel függ össze, hogy az idősebbek foglalkoztak leginkább méhészettel. Ha nem ők foglalkoztak méhészettel, akkor szerepük (a gyerekekkel együtt) a rajzás figyelemmel kísérésére korlátozódott. Arra a paraszti gyakorlatban csak elvétve találunk példát, hogy idegen munkaerőt alkalmaztak volna a raj befogására, azt legtöbb esetben a méhész maga végezte el. A virágok közül egynéhány (különösen nagy tömegénél fogva) főhordást is adott. Így nem vót gond a méhcsaládok tavaszi fejlesztése, mert a méhek állandó legelő mellett maguk is fejlődtek. A méhészkedés ebben az időszakban inkább csak a méhekkel való foglalatosságot, a rajbefogásokat és az ismétlődő mézelszedést jelentette. A méhlegelő kiválósága következtében mégis igen gazdaságosak vótak ezek a méhészetek. A nyomásos rendszerben az ugar hosszabb időre biztosított főhordási időszakot a méhcsaládoknak.Az említett esetek mindegyikében a nagyobb volumenű méhtenyésztést az árterek és rétek kitűnő méhlegelője tette lehetővé tavasztól őszig viszik ki a kasokat a jó méhlegelő területre, ahol állandóan mellettük van valaki, a teleltetésre azonban újra a ház körül kerül sor.Az önálló gazdaságot alapító fiú az apjától kap néhány rajt, és azt a kívánt mértékre szaporítja, vagy apja halála után továbbviszi a méhészeti üzemágat.A befogott rajjal történt a szaporitás. A parasztgazdaságok munkarendje és munkaszervezete is változatlanul hagyományőrző vót. A kaptárral méhészkedő parasztok körében a vándorlás igen ritka. A kasos méhészet fejlettségét a tagolatlan, egy osztású méhlakás szabja meg. Másfelől a méhészethez szükséges eszközök készítése és javítása is megoldható a paraszti tudás aktivizálásával. Emellett

ezeknek az eszközöknek a készítését és javítását a szezonális munkacsúcsok elmúltával, a kevésbé intenzív kihasználtságú téli időszakban is el tudták végezni. A méhészet hagyományos formája a fentiek alapján összeegyeztethető vót a paraszti termeléssel. Ennek ellenére a parasztgazdaságok számottevő része a vizsgált periódusban nem hozott létre gazdaságán belül méhészeti melléküzemágat. Bár a Rétközt kutató néprajzi gyűjtők (etnográfusok) dolga az archaikumok felkutatása, de én is segítek nekik a hatalmas munkában.

Na igyunk egy pohárkával fiam...

A Rétközben vagyunk, körbevesznek minket az erdõk, a rétek és a természet ezer csodája. A flóra és a fauna elválaszthatatlan egységet képez ezen a vidéken. Álljatok meg egy percre, maradjatok csöndben és csak némán figyeljetek a hangokra és az illatokra. Érzitek ezt a falusi levegõt? Az istálló szagot, a trágya szagot? Halljátok a természet hangjait, a fák susogását, a madarak énekét? Élvezzétek ezt a nyugalmat! E táj kincseki és gazdagsága az erdõk, a növények,az állatok. Nem igen érthetik meg ezt a világot az elkorcsosult városi uraságok.
Na még egy kupicával egészségedre fiam...

A tanyán élő embernek mindég terem elég abrakja az állatokhoz, és elég gabonája mindennapi kenyérhöz, ha mégse, akkor megesszük a kisvarnyut is, meg a dudvákból is főzünk finom levest, A hétköznapok tudásást analfabéta ükapáinktól tudjuk, aki minden házkörüli tudománynak ösmerője vót. Erre felé piros orcája vagyon a lyányoknak meg a pulyáknak,Erőt Isten ád a mindennapi munkákhoz, szívünket a szőlők bora vidámítja, ruháinkat az állatok adják, a kenderbül kötél, a fábul meleg a kemencébe, házunknak alapját a hegyek kűi, a falát a sár, a tetőt aztat a nagy erdő adja, a folyók a finom halat a halászlébe. A föld madarai vadai terítik meg asztalunkat, az istálónk állatjai hordozzák a terhet, cserébe kaszálunk nekik finom füvet.

Igyunk egy pohárkával, a parasztra is aki kapálta ezt a finom szőlőt..
A teheneink adják a gyermekeinknek a tejet, a disznó a jó fajta

kóbászt, a liba a meleg tallut a dunyhába, a kacsa a finom tepertőt, a tyúkok a tojást, a nyulak a jóféle paprikást, a galambok a finom levest. Az állatainknak vetünk tengerit, magunknak búzát, unokáinknak gyümölcsfát ültetünk, magunknak szőlőt, abbul lesz a jó bor, ami kitartást ad akkor is, ha már fogy az erőnk. Itt megetanulhatod hogy kell ganajozni, kapálni, permetezni, dógozni. Na érted mán miér jó itt élni? Két kezeddel teremted meg a világodat, a szerszámaidat, a bútoraidat, a házadat, az ételeidet. Amikor meghalsz, gyermekeid viszik tovább amit elkezdtél. Minden munka előtt Istentől kérünk áldást a munkánkra. Neki köszönjük meg a jó termést.

Na akkor erre iszunk egy pohárral...

Összeszedtem a megőrzött visszaemlékezéseket egy könyvbe. Az írásom azonban szinte magától nőtt, szökkent egyre nagyobbra mint a mag, ami termékeny talajra hullott, amit a rétközi ember vére verejtékével öntözött évezredeken át.

A szőlőlugasban

Kényeskednek meg siránkoznak az emberek hogy nincs elég termés, meg nem vót elég eső, szárasság van. Nyomas sincs már azoknak a szőlőfajtáknak amiket öregapáink műveltek évezredeken keresztül. Olya szőlőfajtákat telepitettek ide, ami nem erre a vidékre való, ami kényes mint a gazdája. Annyi permetszert fujnak ki hogy a méhek a galambok a kismadarak is elpusztulnak. A gyomírtők tovább károsítják a növényzetet, kiölik a fődbül az erőt. Össze vissza ótanak szemeznek mindent mindennel.
Öregapáink régi ellenálló szőlői, mint a rókaszőlők; izabella, vagy az otello, a noah, a delavári mamár nem jó, mert nem elégnagy a terméshozam nem elég nagy a cukorfok stb.

Nusi néni mondta…

Ha hamarabb gyön a kánikula, gyorsabban érik minden. Ameddig a szem ellát, mindenütt már „a tarló lyukába fúj a szél”...
Azt mondták a régi öregek, hogy a paraszt furfangját, Isten

bölcseségét nincs ki kitanulja. Rövid prédikáció és hosszu kolbász tetszik a parasztnak. Vén rókát, vén verebet, vén parasztot nehéz megcsalni. A suska jelentése csuhéj pénz. A józan paraszti ész egyszerű és nagyszerű...úgy őtözött mint a lulóca, pityóka krompé szedd a sátorfádat, új legelőre megyünk tovább Az új szálláshely kiépítése azzal járt, hogy egy másik gazdag legelő közelében „tanyát vertek", vagy „felütötték a sátorfájukat", vagyis ismét megtelepedtek valahol.a „szedi a sátorfáját" kifejezésünk. Amikor ugyanis állattartással foglalkozó nomád őseink egy-egy szép füves területet lelegeltettek, és a közelében lévő szálláshelyüket felszámolták, akkor szedték a sátorfájukat, vagyis a sátor szerkezetének fából készült tartórúdjait, és másik legelőt kerestek. Manapság a szólást 'útra készül, felszedelőzködik' értelemben használjuk.

Rétközi szólások mondások a szegénységről..

Mivel írni olvasni nem igen tudtak, ismereteiket empirikusan szerezték és szájról szájra adták tovább tapasztalataikat a fiatal nemzedéknek. Számtalan szólás és közmondás foglalkozik a gazdálkodás mikéntjével. „A földet a gazda lába nyoma hizlalja": akkor boldogul a gazda, ha gyakran jár kint a földjein, és maga is utánanéz a mezei munkáknak. „Gazda szeme hizlalja a jószágot" – mondjuk ma is, csak nem gondolunk rá, hogy a jószágot eredetileg itt sem 'állat', hanem 'birtok' jelentésével értették. Ugyanezt fogalmazza meg az a mondás is, amelyik szerint „nincs annál jobb ganéj, mint amit a gazda a maga csizmáján visz ki a földjére". Egy rétközi szólás szerint „a szőlőt pipahamuval kell trágyázni", ami viszont egyenesen azt jelenti, hogy az eredményes szőlőművelés állandó jelenlétet kíván. Pázsitos udvaron lakik a szegénység. Jól kapált kiskert második mészárszék. Ha valaki nem műveli a földjét, az „parlagon hever". Az ilyen birtokra mondták, hogy „Parlag Péteré lett a föld", Muhar Maris gyomlálja. Minden szekér dudva egy köböl búza". Ha nincs ami legeljen az udvaron nagy a szegénység. Ha valakinek gondozatlan vót a birtoka, arra egyik-másik vidéken azt mondták, hogy „a nyulak trágyázzák a földjét"gyepü mezsgye ne bolygazsd a gyepüt kígyó gyön ki belüle, vagy más tinóján szánt élőskodik. A parasztok tapsztalatait tartalmazzák a mondások.Vízkereszt vizet ereszt, kövér lesz a

szőlőgerezd”, vagy „hogyha csordul Vince, teli lesz a pince”. Ezek azt a tapasztalatot fogalmazzák meg, hogy abban az évben, amikor Vízkeresztkor, január 6-án, meg Vince napján, január 22-én enyhe idő van, jó szőlőtermés várható. A január 25-ei Pál nap is nevezetes fordulópont, mert ha ilyenkor ködös az időjárás, akkor abban az évben járvány fog pusztítani: „Ha Pál fordul köddel, ember elvész döggel”; viszont „Ha Pál fordulása tiszta, bőven terem mező, puszta”. Ha később, Gyertyaszentelő Boldogasszony napján, február 2-án süt a nap, és a medve meglátja az árnyékát, akkor még hosszú és hideg tél várható, ezért „ha fénylik gyertyaszentelő, az ízíket vedd elő. Szegény helyen téli takarmányként a kukoricaszár szolgált. A tehén lerágta róla az elszáradt leveleket, s az így visszamaradt csupasz kukoricakóró vót az ízík, ami tüzelőnek is jó. Mindenki tudja, hogy jégtörő Mátyás napja február 24-én van. Ha ilyenkor fagyos az idő, akkor utána megenyhül, de ha langyos az időjárás, akkor Mátyás nap után még hideg és havazás várható. A jéggel tehát úgy áll a helyzet, hogy „Mátyás tör, ha talál, ha nem talál, csinál”. Később azután „Sándor, József, Benedek, zsákkal hoznak meleget”, vagyis március közepén már enyhe, tavaszias időjárás szokott lenni. „Eljött Márton szürke lovon”– mondták, ha november 11-én havazott. Úgy tartották, nem jó a gabonának, ha már november végén hó takarja a vetést: „András napi hó vetésnek nem jó”.A föld megmunkálásával kapcsolatos a „dűlőre jut valakivel”, a „dűlőre jut valami” és a „dűlőre visz valamit” szólásunk is. Az elsőt akkor mondjuk, ha sikerül valakit meggyőznünk valamiről, ha megegyeztünk vele valamilyen ügyben. A másodikat akkor használjuk, amikor – többnyire hosszabb, kellemetlen huzavona után – végre megoldódik valami. A harmadik arról szól, hogy valakinek – nehézségek legyőzése árán – sikerült valamit elintéznie. A szólás eredetére több magyarázat is létezik. Az egyik szerint a ’dűlő’ itt ’dűlőút’ jelentéssel értendő, s az a gazda jutott dűlőre, aki a szántással a földje végén húzódó dűlőútra kiérve a barázdának vagy az egész szántásnak is a végére jutott. A másik magyarázat szerint is a dűlőút szerepel a szólásban, a kifejezés azonban nem a szántással, hanem a termények behordásával kapcsolatos. A megrakott szekérrel közlekedő gazda ugyanis addig nemigen érezhette magát biztonságban, amíg a süppedő szántóföldön haladt; csak akkor sóhajthatott fel, amikor a lovak vagy ökrök a szilárdabb dűlőútra értek, más szóval ’dűlőre

jutottak' a teherrel. A harmadik magyarázat egészen másutt, az erdőművelés, közelebbről a favágás körül keresi az igazságot: a művelet akkor fejeződik be, amikor a fa eldűl vagy eldől. Ha valami elintéződik, megszűnik kérdés lenni, valóban szoktuk mondani, hogy „eldőlt az ügy", „eldőlt a kérdés". Még talányosabb a „kőhöz legyen mérve" szólás. Az ország több táján, még Székelyföldön is használták. Három jelentését is számon tartják. Mondták olyankor, amikor azt akarták kifejezni, hogy valakinek a hetvenkedő beszédét hiszik is, meg nem is. Mondták bocsánatkérésként egy nem egészen illendő kifejezés használatakor; de leginkább babonás, védő erejű mondásként használták olyankor, amikor másnak a sebe helyét mutatta meg valaki sajátmagán, s úgy gondolta, hogy ez a varázsige megmenti őt attól, hogy neki magának is ilyen seb, fekély, szemölcs, kiütés, daganat keletkezzék a testén. Ilyenkor úgy is mondták, hogy „neki legyen mérve". Az ezektől többé-kevésbé eltérő egyéb változatok és a teljesen különböző jelentések arra utalnak, hogy a szólás eredete és eredeti értelme meglehetősen homályba veszett. Szerintünk elképzelhető, hogy a magyarázat az ókortól használatos határkövekhez kötődik. Amint tudjuk, a birtokhatárokat már a rómaiak is kőhasábokkal jelölték meg. Az ilyen maradandóan rögzített helyektől, kövektől végzett méréseket bizonyosan mindig pontosabbnak tartották, mert ami 'kőhöz vót mérve' az mindig ugyanazt az eredményt adta. A 'kőhöz mérve' tehát eredetileg azt jelenthette, hogy 'pontosan ugyanolyan'; 'éppen ott van' a másik testén is a seb, ahol az enyémen mutatom. (Erre a mérnöktől jövő magyarázatra természetesen a nyelvészek nyugodtan válaszolhatják azt, hogy „aki minek nem mestere, gyilkosa az annak"…) Egészen másról szólt az, hogy „kimérik a helyét valakinek". Ezt fenyegetésként használták; azt jelentette, hogy 'eltávolítják', 'kiteszik a szűrét'. Ha pedig „kimérték neki a ház hosszát", az annyit tett, hogy elcsapták a munkahelyéről. Aki „lemondott a házhelyről", az bizony elköltözött ebből az árnyékvilágból, aki ellenben „eladta a szőlőföldet", az csupán elszelelt, meglépett. Akinek nagyon kevés földje vót, arra azt mondták, hogy „annyi a földje, hogy keresztül ugorhatja". De a föld sosem vót elég: a magyar paraszt földszeretete és a föld utáni vágyakozása nevezetes vót. Ezt fejezte ki ez a közmondás is: „A holt embernek elegendő földje van, de az élőnek nincsen", vagyis 'sok embernek csak akkor elégül ki a földéhsége, amikor már be

kell érnie annyi földdel, amennyit a sírja elfoglal'. Ennyi a legszegényebb embernek is jut: „egy öl földje mindenkinek van." Aki fennhéjázó módon viselkedett, és azt akarták érzékeltetni, hogy azért ő sem különb ember, mint a többi, azaz ő is ugyanolyan sírba kerül majd, mint a másik, arra azt mondták, hogy „ő is megéri három sing földdel". Még ennél is kisebb terület egy „talpalatnyi föld" vagy egy „talpalatnyi hely". A 'sing' más szólásokban is meg-megjelenik. A sing régi hosszmérték vót; egyharmad ölnyi. Egy öl 1896 milliméter, egy sing tehát valamivel több, mint 63 centiméter. Ennél hosszabb vót a – különösen textíliák mérésére alkalmazott – másik mérték, a rőf, amely az ország különböző vidékein más és más hosszúságú vót, legtöbbször azonban 78 centiméter. Nem csak magát a mértékegységet hívták singnek és rőfnek, hanem az ilyen hosszúságú mérőeszközt is; innen származott aztán a textilkereskedők 'rőfös' elnevezése is, hiszen a rőffel mérték az árút. „Nem singgel mérik az embert"– mondták; azaz nem az a döntő az emberek megítélésében, hogy mekkorára nőttek. „Ha elhúzta a singet, húzza ki az araszt"– hangzott a következő szólás, vagyis aki hosszú ideig kibírta, bírja ki még a hátralevő kis időt is. Hasonló a szerkezete, mégis más a jelentése a következő, de szintén mértékegységekre épülő mondásnak: „Ha elhúztad az ölet, húzd el az araszt is". Ez arra buzdít, hogyha valaki egy munkának a nagyját már elvégezte, ne hagyja elvégezetlenül a hátralévő apraját se. „Ki a singet ellopta, a rőföt is nála keresik". Ez a közmondás arról példálózik, hogy akire valamilyen vétek egyszer már rábizonyult, azt máskor is meg fogják gyanúsítani hasonló bűn elkövetésével. „Rossz rőffel mér"– mondták arra, aki hibásan, tévesen ítélt meg valakit; aki pedig részrehajlóan alkot ítéletet valakiről vagy valamiről, arról ma is azt mondjuk, hogy „nem egyforma mértékkel mér" vagy „különböző mértékkel mér". Már pedig „amilyen mértékkel te mérsz, oly mértékkel kapod vissza"– mondták a régiek, figyelmeztetve arra, hogy velünk is úgy bánnak majd, amiként mi bántunk másokkal. Ide sorolható a mai politikai újságírásban különösen elterjedt kifejezés is, a „kettős mérce". A „zsinórmérték" viszont nem mértékegység, hanem eredeti jelentésében 'valaminek az irányát megszabó kifeszített zsinór'. Amikor ez a szó manapság a választékos beszédben megjelenik, olyankor 'a helyes magatartás elfogadott szabályait' értik rajta. Aki azonban túlzásba megy, elveti a sulykot, az „túllépi a mértéket", „túlmegy minden mértéken", „nem ismer mértéket".

Az idősebb földmérők még tanulták, hogyan kell nagyobb hosszat három-, négy-, ötméteres mérőlécekkel megmérni. A mérés előkészítéséül meg kellett jelölni a távolság kezdő- és végpontját összekötő egyenest. Ehhez egy bekrétázott zsinórt, úgynevezett csapózsinórt használtak, amelyet a végpontok között kifeszítettek, és aztán – mint a húrt – megpattantották, hogy a krétapor egyenes nyomot hagyjon a mérőpályán, kijelölve így a mérőeszköz helyét. Ez a csapózsinór két régi szólásban is szerepel. „Eljár a csapózsinór mellett"– mondták arra, aki rendetlenül, kicsapongó módon élt. Más vidéken éppen azt jellemezték vele, aki szófogadó, rendszerető ember hírében állott. „Néha a csapózsinór is kijjebb üt" – ezt olyankor mondták, ha az is eltért az előírásoktól, akinek épp az lett volna a dolga, hogy a rendre ügyeljen. Olyan értelme is vót, hogy 'semmi sem működik tökéletesen.' Az is megszegi a szabályokat, eltér a kijelölt rendtől, aki „a líneán kívül hág", hiszen átlép egy kijelölt vonalat. A mérőszalagok megjelenése előtt az említett mérőléceken kívül mérőláncot és mérőkötelet is használtak a távolságok meghatározására. Ennek emlékét örökítik meg „az ördög mérte, elszakadt a lánca" és „az ördög mérte azt a mérföldet, akkor is kötele elszakadt" szólások. Olyankor mondták ezeket, ha valami a kelleténél hosszabbnak bizonyult, illetve ha valaki mérföldnyinek mondott egy távolságot, amiről aztán kiderült, hogy sokkal több annál. „Még a leghosszabb országútnak is van vége", vigasztalta a közmondás azokat, akik úgy gondolták, hogy valaminek sosem fog vége szakadni. Ami aztán igen-nagyon messze van, az a „hetedhét határon is túlra" esik (ahol már a kurta farkú malac túr; legalábbis a magyar népmesékben). Az is messze földön él, aki „a harmadik határban" lakik. A 'határ' több olyan szólásban megjelenik, amelyet ma is használunk, és magyarázat nélkül is értünk: „mindennek van határa", „határt szab valaminek", „túlmegy minden határon", „nem ismer határt", „túllépi a határt", „a határ a csillagos ég". És ki az, aki „meghúzza a határt"? Nos, éppen a földmérő latin nevén a 'finítor'. (A 'finis' latin szó jelentése ugyanis 'határ'.) A térképek széléről költözött be a szólások világába a 'szélrózsa', az égtájak irányát mutató, négy vagy nyolcágú csillag alakú ábra. „A szélrózsa minden irányába", illetve „a szélrózsa minden irányából" – mondjuk ahelyett, hogy 'mindenfelé', illetve 'mindenfelől'. Aki eltéveszti a helyes irányt, téved, félreért valamit, az mai nyelvünkön „el van tájolódva". A másik azonban, aki kiismeri magát valamiben, az „tudja, hogy

merre hány méter” vagy „tudja, merre hány lépés”. Manapság használt szókapcsolattal „mélypontra süllyedt”, vagy „mélyponton van” az, aki vagy ami ’nagyon alacsony szintre jutott’. Vele ellentétben „csúcson van”, akinek igen jól megy. Az is elérte valaminek a legmagasabb fokát, aki vagy ami „a tetőfokára hágott”, „tetőpontjára érkezett”. De mert „hegyet völgy nélkül az Isten sem teremtett”, ezért aztán „minden hegynek van egy völgye” vagy másként „minden hegynek szokott lejtője is lenni”, így hát senki sem emelkedhet fel olyan magasra, hogy onnan egyszer le ne bukhatna. Aki „a lejtőt járja”, annak rosszra fordult a sorsa. Aki pedig egyszer rossz útra tért, az aligha javul meg, vagyis „a lejtőn nehéz megállni”. E könyv célja, felidézni őseink tapasztalásait, épülésünkre, okulásunkra, és megőrizni elődeink dicső emlékét. Tanuljunk a múlt hibáiból és adjuk tovább gyermekeinknek e jó tapasztalásokat. Múltunk ismerete, az egyetlen forrása lelkesedésünknek, merítsünk erőt őseink sikeréből és tudásából. Ki ne emlékezne szülei nagyszülei visszaemlékezéseire, amiket gyermekként hallhatott, merítsünk erőt a bölcs tanítóink szavaiból. Minden malom a maga kerekére hajtja a vizet”, és „Minden molnár a maga malmára hajtja a vizet Négy vájja mindennap az erszény fenekét: rossz óra, rossz malom, ó kocsi, vén szőlő”. „Nekidülleszkedik, mint az egész telkes paraszt” egy füst alatt, egy füstadót vót, ahol csak egy kémény vót a róvó rója a falut adót vet ki a botra rója be van táblázva, adóval terhelt főd jelzálog na mes mást vetni bele, csak bukfencet”, azaz hogy kár belé a vetőmag. Az se lehet dicséret, hogy „olyan rossz föld, hogy a szarka is éhen veszne rajta”, és az sem, ha egy földről azt mondják, hogy „fiskálist kellene vetni bele”. (Úgy látszik, ügyvédből kevéssel is beérné a magyar nép…) A homok talajok silány termőképességéről szól az a rigmus, hogy „ha csak a homokföld terem, szűken telik meg a verem”. A terméketlen, semmi hasznot nem hozó terület „csak azért van, hogy lyukas ne legyen a föld”. A „sovány földön silány az aratás” régi közmondásunk ellenben már képes beszéd: jelentése az, hogy ’ahol a szükséges feltételek hiányoznak, ott a munkának nem sok eredménye lesz’. Ugyancsak átvitt értelme van annak a közmondásnak, hogy „a homok is elissza az esőt, de azért nem terem”. Jelentése: ’a naplopók is éppen annyit fogyasztanak, mint a dolgos emberek, csak éppen semmi hasznot nem hajtanak’. Ezzel szemben viszont „aaz a föld jó, amelyik hallja a kakasszót”, vagyis a faluhoz vagy a tanyához közelebbi

föld jobban terem, mert valószínűleg különb művelést, több trágyát kap, mint a távoli határban fekvő. Nagyon termékeny, igen jó föld az, amelyik „az Isten hóna alatt van”. A látszat ellenére nem a földről szól, hanem a sötét hajú lányokat, menyecskéket dicséri az a közmondás, amelyik úgy tartja, hogy „fekete föld termi a jó búzát”. A „termékeny talajra hull a mag” kifejezést sem akkor szoktuk ma már használni, amikor a föld termőképességéről akarunk beszélni, hanem amikor arról van szó, hogy egy ismeretet a tanulók, egy gondolatot a közönség könnyen befogad, szívesen magáévá tesz. Egy régi közmondás szerint „nyugodt föld jobban termi a búzát”, ami annyit jelentett, hogy a nyugalmas, békés körülmények között végzett munka eredményesebbnek fog bizonyulni. Úgy szánts, hogy boronálni lehessen” „Aki a madártól fél, az ne vessen kölest!”

Családunk története

Vitéz Szentmártoni család, Simon Katalinnal , és két kiskorú fiával, Istvánnal és ifjabb Jánossal együtt, 1677. június 5-én, Gyulafehérvárott valóban elnyerte Apafitól az armálist, amelyet 1678. március 2-án, a fogarasi országgyűlésen hirdettek ki. A ma is meglévő „kutyabőrre" festett címer rövid leírása a következő: Tojásdad alakú pajzs kék mezejében, zöld halomra helyezett koronán nyugvó, szőlőfürtökkel és kalászokkal övezett, fekete ujjasba takart jobbkéz, kivont kardot tart. A sisakdiszként megismételt címerábra fölött e jelmondat olvasható: VIRTUS ALIT ET DEFENDIT, azaz régiesen szólva: A jóságos cselekedet táplál és megoltalmaz. A címer elemei tehát a jelmondatot értelmezik, a tápláló szőlőfürtök és kalászok, illetve a védeimezően kardot markoló kéz képi ábrázolásával. Febr.10. 1677." Pozsonyi Szentmártoni János, Fogarason!

Birtokosok a faluba

Nagybirtokosok; Burger György, Dávid István, Éhrenreit Adolf, özv. Pazonyi Elek Dezsóné és utódai, Elek Emil, Elek Endre,

Grósz Soma, Orosz Sándor, gr. Vay Ádám.
Kisbirtokosok: Gyóry György és utódai, Teremy János és utódai József, Gusztáv, Sándor, Gyula, Kálmán, Szabó Béla és fia, Béla, Csepei Zoltán, a Hegdüs és a Molnár család. Elek Pál, Mezőfegyveresi Teremy János, Szabó János, Győry György, gr. Barkóczy család, Vay Dénes
Hét szilvafások; Szabó Dániel, Répásy János, Józsa család, Ignác és László, Zoltán Miklós.
Demecserből kivándorlók: Szotólicz János, Teremy Béla, Ősz Sándor, Ősz Antal, Ősz Gyula.

A parasztember orvossága

Egy salabakter mesélte, hogy szász évvel ezelőtt a szegény emberek úgy védekeztek a betegségek ellen, hogy nem is tudtak róla. Elmondható: a táplálkozáson keresztül a gondviselés vót az orvosuk. A mindennapi megélhetéssel küszköve rá kényszerültek, hogy azt egyék, amit a kiskertjükben meg tudtak termelni. Így vót ez a szegény városi lakókkal is, csak ők a piacon szerezték be az élelmüket. Fő eledelnek számított, különösen télen; a bab, burgonya, kelkáposzta, savanyított káposzta. A magyar háztartásokban a háziasszonyok nem spórolták ki az ételből az őrölt piros paprikát. Sőt a férfiak, még evés közben is megpaprikázták a levesüket, sokan a bort is, s ezzel hozzájutottak a létfontosságú C-vitaminhoz. Az őrölt piros paprika tartalmazza a legtöbb C-vitamint. Kitűnő étel-kiegészítőnek, immunerősítőnek számított a tök, a sütőtök és főleg a tökmag (A férfiak egészségének védő katonája). A menüben gyakran szerepelt, a kukorica, diós tészta, mákos tészta. és még lehetne sorolni. Reggelire; magyar mangalica-disznó szalonnát fogyasztottak, melyről ma már köztudott, hogy a koleszterin szintet nem emeli, de biztosítja a napi kalória szükségletet. Sőt, a napi, nélkülözhetetlen enzimet is biztosították a szervezetüknek. Mi magunk tudjuk, legalábbis módunkban áll megtanulni, hogyan védekezzünk a betegségek ellen, mégis kevesen élnek vele. Vót mák, azt is gyógyitásra használták. A betegség gyorsan gyön, a gyógyulás pedig csak cammog. Gyógyító hatása miatt a burgonya megérdemli a figyelmet. A következő a nyers cékla hatására a szervezet védekezésében vezető szerepet játszik. A paszuly

fontosságáról se feledkezzünk meg! Szerencsés, aki szereti a babot, mert a gyógyító hatása elengedhetetlen: Serkenti a sejtek fehérje anyagcseréjét, regenerálódnak a sejtek, sőt szabályozza az anyagcserét. A vöröshagyma a fokhagyma tisztító hatása közismert. Ma már tudjuk, a sárgarépa fogyasztása gyógyító hatással van a szem és bőrproblémákra, feljavítja a szem vérkeringését és működését. A búzacsíra jelentős élettani funkciót tölthet be; gyógyító ereje, a magas vitamin és ásványi anyagoknak köszönhetően. A daganatos, a szív, az érrendszeri betegségek megelőzésében játszik nagy szerepet. A paradicsomnak négy kamrája van és piros. A szívnek négy kamrája van és piros. A csipkebogyó nagas c vitamin forrás.
A szőlők fürtökben lógnak, formájuk, mint egy szív. A szőlőszem olyan, mint egy vérsejt, a mai kutatások szerint a szőlő élénkíti a szívet és a vért. A dió olyan, mint az agy, jobb és bal félteke, a kisagy és a nagyagy. A gyűrődések és a behajtások olyanok, mint az agykéreg Tudjuk, hogy a dió jelentősen segíti az agyműködést, az mellett féregölő vértisztító, az emésztő szervek munkáját serkenti. A sóska A sóska (Rumex acetosa) kiváló C-vitamin-, vas-, magnézium- és kalciumforrás, amely serkenti az emésztést, vizelethajtó, vérképző és immunerősítő hatású. A zeller, a kínai kel és a kelkáposzta kalciumot tartalmaznak, és erősítik a csontokat. A spenót (sajnos a gyermekek körében nagyon népszerűtlen), az mellett, hogy K-vitaminban gazdag étkezési zöldségféleség, elősegíti a bélmozgást, és a gyomor működését, és vastagbélre tisztító hatása van. A fekvő betegek számára különösen javasolt a fogyasztása.

Öregapám mesilte

Öregapám gyerekkorában sok mesét hallgatott egy öreg borzsovasi kocsistul. Az egyik ilyen vót, a két koma esete. A nagy verekedés idejin vót, hogy égy szip fiatal pár élt a faluba, akik úgy vótak mint, mint két gerlice. Az embernek vót egy jó komája, de oan jó pajtások vótak űk, hogy éggyik a másik nékül soha égy pohár pálinkát se ivott vóna meg. Az embert elvitték a háborúba, de a másik hogy hogy nem otthun maradt. Sirt az asszonka éjjel nappal, nem ment az sehuvase, csak otthun vót, gyászóta az urát. A komájának a felesége méghót oszt egyedül maradt. Mán esztendő

is eltelt hogy méghót a komaasszon, akkor hazajött ennek a menyecskének is az ura a háborubul. Jaj, de ott vót ám öröm, mikor meglátták egymást. Panaszkodott, az asszon, hogy csak ithon búslakodtam, met nagyon sajnálta az urát, csak az egy templomba mént, s akkor és mindig érte imádkozott. Szerette és ám az ura, örvendett neki, met sok asszonnak mént a híre, hogy rosszul viselte magát a háború alatt, míg az ember odavót.. De az ő asszonyára senki nem tudott rosszat mondani, csak dicsérték, hogy milen hüségés megtartotta a tisztességit. Hát bizon az embér mindig dicsérte, akárhová mént, mindenütt a feleségit hozta elé, hogy méen becsületes asszonya van neki, hogy a más asszonyoknak elment a hirik, még a harctéren és, hogy méen rosszul viselkednek, hogy kirúgtak a hámbul, de az ő asszonya bécsületit megtartotta. Eccér elmentek ők a templomba a komájával, mert hogy nagyon vallásos embér vót. mindén nap elment a misére. Visszagyönnek a témplombul s azt mondja neki a komája: — Menjünk bé a kolocsmába igyunk egy pohárkával— aszondja ez a fiatal embér — menjünk, komám, hál Istennek van mibül végyek, ingém se ront még, oszt bementek. Ott köszöntgetik éggyik a másikat, beszélgetnek. Eccér aszondja ez a fiatal embér: — Az Isten éltesse komám, de még az én asszonyom es belétészém, őt és, nincsen itt szegén, hogy az Úristen éltesse, met az égy tisztességes asszon. Mán unta a mások a sok tömjénezést, az ü felesige is vót olyan szip meg hűsiges még se magosztrolja az égig. Aszondja a komája neki: Jaj ilen nincs tán hét üres faluba se mint a kend párja — Ne higyjen ojan erőset az asszonnak, komám uram, met az asszonnak nem jó hinni, mert az asszon csalafinta . — Nem lehet hinni, akiknek nem lehet, de az enyémnek lehet. — Hát, komám, ne higyjen úgy, met nem tudom kiállni, hogy annyit dicsérje, hiszén másnak és van oan szép felesége, mint a magáé. — Komám, itt nem szépségrül van szó, hanem a tisztességrül. — Nahát, komám — aszondja — ha úgy hiszen az asszonnak, csinájjunk égy próbát, egy fogadást kötöttek! — Hát mibe fogadjunk? — Abba fogadjunk, komám, hogy kend méghal, s kend még a ravatalon lesz, s a felesége imán eligérkezik egy másik embörnek. — Jaj, komám — aszondja — csak jobb, ha nem fáraszná avval a száját. Mikor az én asszonyom megfogadta, hogyha én meghalok, soha férjhez nem mén senkihez. — Hát fogadjunk, komám — aszondja — hogy férjhez menyén, de maga még a ravatalon lesz, s imán eligérkézik. — Jó, hát hogy? Ha én

meghalok, én mit tudok? Akkor igérkézhetik, én mit tudok? — De megtudja, komám uram, csak hallgasson még ingemet. Ha most kend hazamegyen - aszondja - tegye magát, hogy nagyon beteg, hogy egészen halálnak való, tégye magát, s akkor — aszondja — a komámasszon megjed, mikor elment egészséges vót, mi lelte kendet, s — aszondja — akkor maga mondja azt neki: — Sokat ne kérdezgess ingem, met én érzem hogy most meghalok, nem kell nékem semmi. - S akkor aszondja, hogy: — idesuram, hát mi lelte? Kel orvosságétt szaladni, hátha meggyógyul. Nem, feleség, nem ne ménj orvoshoz, met én érzém. — Hát futok a papétt, hozom, gyónjék meg. Nézze — aszondja — jó teát főztem, kávét, vaj mit iszik, jó férjuram. — Ne kénájj ingém semmivel, hanem hamar vesd meg az ágyat, hogy feküdjem le, s húzd le a csizmát a lábamrul met nem birom lehúzni. Jaj, mégijed az asszon, hogy a szive meghasadjon, hogy kifogy a drágaura. Nahát, lehúzza a csizmáját, megvette az ágyát, az ura lefeküdt, igy tanyitotta. Akkor mondja csak azt, hogy: — Feleség, ne étéivel kinájj, hanem szaladj csak komám uram után, s hidd ide — aszondja — hogy csinájjak végrendeletet, met gyermekünk nincsen, s ha én meghalok, elmaradsz tülem, s a rókonyok még a vagyont és elveszik tüled. S hidd ide a komámat, hogy légyén tanú, met ő legigazságosabb hozzánk, s akkor — aszondja — amig komámasszon utánnam jő, addig kend tegye magát, úgy, mintha méghót vóna, a többit aztán bizza reám. — Hát mibe lessz a fogadás, mondja mibe? — Hogyha komámasszon férhéz nem Ígérkezik, kend a ravatalon lesz, s kend méghajja, met kend csak tétthalott léssz. Akkor én kimenyek a házambul eggy ingbe s gagyába s mezitláb, s odaadom fődjeimet s marháimat s házaimat s mindent kendnek. Aszondja ez a fiatal ember: — Hát, komám uram, én es kiményék az én házambul, tiszta ingbe s gagyába, s a földjeimet s marháimat s mindent átadok. így meglett a fogadság, kezet adtak egymásnak, s a korcsmáros elvágta. Nohát, igy lett a fogadság, s a két ember elindut hazafelé. De ez a fiatal menyecske úgy várta az urát, met imán látta hogy meg van késve, csudáta, hogy hol késik, met máccor hamarább hazajött a témplombul. Hát ő többször kiként a kapuba, s leste, hogy jő-é az ura, készén vót az ebéd, csak várta, hogy érkezzék haza. Heába leste, nem jött. Kiment másodszor es, kiment harmadikszor és, hát lássa, hogy gyön az ura, oan lassan, hogy alig tud lépegetni. — Jaj — gondója magába a menyecske — mi van vele? Máskor úgy jött, mint égy huszár, lehet bé van rúgva.

De nem szokása, hogy bérugjon, hanem inkább beteg. Hát imán nem tudta várni, hogy odaérjen, hát elment elejibe, valami harmadik házig. — Jaj, mi van veled — aszondja — mét jősz éen lassan? — Hadd el, feleség, megmondom, csak hazaérjünk, de imán nem hiszem, hogy hazaérjek. Megjedétt a menyecske: — Hát mi van kendvei? Bémén a házba, aszondja a felesége: — Mit adjak, mit iszik? — Nem kell nekem semmi — aszondja. — Hát akkor égyék jó kávét, főztem teát, amelyik kell, egyék. — Ne kinájj ingemet ételvel, italval, vesd még az ágyam, hogy feküdjem belé, s húzd le a csizmámat. Lehúzta szegén asszon a csizmáit, de úgy sirt, hogy nem tudta, mit csinájjon. — Jaj, mondd még, kedves társam, hová szaladjak, papétt vaj orvosétt, mit hozzak nekéd hamarább? — Nem kell nekém se pap, se orvos, met én érzem, hogy most még kell hajjak. Hanem hamarább szaladjál komám után, s hidd ide! -- Jaj, hát ő mit segit kendén? Az orvos segittene valamit. — Nézd, kedves feleségem — aszondja — végréndéletét akarok hagyni, s ő legyén a tanú. — Jaj — sir az asszon — jaj, kend itt akar hagyni, akkor kend nem viccel velem, jaj, jaj -- erőst jajgatott az aszszon. — Kedves feleség, ne sirj, hanem szaladj hamar, met amig a szóló nyelvemen vagyok, hogy tudok beszélni, addig hagyjak végrendeletet — aszondja — met gyermekeink nincsenek, s ha meghalok, még téged kitesznek a gazdaságbul, az életbül a rokonok. Jaj, fut az asszon sir keservessen az utcán végig, s fut a komájához. Hát mikor béért a kapun, a komája jött vele szembe. — Mi a baj, komámasszon, mét sir oan nagyon, mi van magával? Aszondja: — Jaj, ne és kérdezzen, komám, csak jöjgyön, szaladjon hamar nálunk, — aszondja — met az uram hivassa! — Hát métt hivat, hát most jöttünk az elébb haza a templombul. — Jaj, lehet, hogy még se éri hazaérjünk életbe. Végrendeletet akar hanni — aszondja — s magát hivja, hogy maga legigazságosabb hézzánk, hát maga légyén tanú. Aszondja: — Jaj, szegén komám uram, hát nem és hiszem, most jöttünk haza, s nem vót semmi baja. Aszondja a menyecske: — Én nem várom kendet, én futok, hogy lássam, hogy mi van vele. Hazaszalad az asszon, bélépik a szobába, hát az ura fekszik hanyatt az ágyon, s a szeme lehunyva. Odafut az ágyhoz : — Édes jó emberem, nyitsa fél a szemeit, jő komám uram! Hát nem szól. — Mi lölte kendet, tán csak nem hót még? aszondja —métt nem beszélget? Hát bizon nem nyitotta ki a szemit az embér. Tapintsa a mejjit, hát nem szuszog. — Jaj, Istenem, méghót a drága emberem!

Sir úgy szüve szakadtába: — Métt es küdött el hazulról, hogy én ne lássam a halálát, mikor hal meg? Hát éccér lépik bé a komája az ajtón. — Jaj, jaj, nyitsa ki a szemeit, szójjon komám uramnak! Hogy szerette kendet, most mégse akar beszégetni. Odalépik a komája az ágyhoz, s: — Hát mi van kendvei, komám uram, szójjon csak vala mit, hát métt hivatott, idejöttem. De bizon nem szóllot sémmit. Elveszi a komája kézit, tapintsa ide s tova azt az élő inacskát. Eccér éggyet int a kézivel a komája. Aszondja az asszon: — Mi a, komám uram, talán még van halva? — Hát bizon, komámasszon, ez bizon nem szól nekünk többet ezen a világon. Jaj, az asszon réabutt az urára, kőtte sirta, heába, nem kél fél. Eccér aszondja a komája: — Komámasszon, ne sirjón oan erőst, met az fél nem kel, aki éccér még van halva, az még van halva. Hanem adja ide a borotvát, hogy borotvájjam még, kend még tegyen tüzet, s férédővizet tégyén fél, s meg kéll fereszteni. De az asszon úgy sir, hogy nem akar az urátu féreménni, hogy most mi lesz vele ezután. — Métt tudott itt hagyni, mikor vót miből éjjünk, s vót mivel dolgozzunk, s métt keresett magának oan különös házat, ahova én nem tudok béménni? Hát mindig sirassa, hogy, hogy, hogy csak úgy cseng a ház. Eccér aszondja a komája: — Komámasszon ne sirjon, mig meleg a halott séessén felöltöztetni, met ha éccér mégmered, akkor nem léhet vele dógozni — aszondja — lásson csak utánna tüzet tenni, s vizet ténni, hogy feresszem még, s kend addig csinájja a ravatalt. Hát szégén asszon kiként, s béhozta a ládábul a lepédőket, innaplő pámákot, de csak sirt mindig. A komája még borotváta, de az asszon kezdett kiabálni, hogy ne borotvájja oan vigyázatlan, ne tépje a szakállát. — Héj, édés komámasszon, annak imán nem fáj — aszondja. Nohát, imán készén van a ravatal, félférésztették, félőtöztették, s elnyújtották. De sir az asszon: — Kedves szép emberem, hogy éen szép nem vót a világon, s éen jó, hogy vaj égy pufot adott vóna, vaj éccér, nem tudnám igy sajnálni — aszondja — de soha még még se szidott. ünneplő Éccer aszondja a komája: — Komámasszon, ne sirjon, met minnyár itthagyom, el kell éggyezni, hogy s mint légyén a temetés, né, kéll szaladni harangoztatni s gödörásókat keresni, s a városba be kéll menni vásárolni a halott mellé, mindén gond, de csak sir, sir, itthagyom kendet, s akkor mit csinál? — Jaj, ne hagyjon itt, édes komám uram, hát ki segit rejtam? — Hát azt beszélem kendnek. Hirt kell adni a papnak, hogy méghótt, s harangoztatni, hát ki ménjén, ha én nem? Éggyezzük el, hogy ki

ménjén a városba vásárolni, koporsó kéll, s szemfödel kéll, s gyértyák kéllnek, kit biz még kend, hogy a pénzt a kezire bizza valakinek, ha kend nekem nem adja. — Hát ezt mondta az uram és — aszondja a menyecske — hogy kend a legigazságosabb hézzánk. — De komámasszon — aszondja az embér — vóna nekem egypár szavam kendvei, amig valaki ide nem jő. Négyszemközt akarok én kendvei beszélni. — Hát mondja, komám uram , mit akar mondani? — Hát én azt, komámasszon, hogy mü imán rég üsmerjük égymást. Mikor az én asszonyom élt, akkor és jól vótunk égygyiitt, maga és tudja, hogy égy pohár pálinkát egymás nékül nem költöttünk el, de — aszondja— akkor és sokszor elgondótam, Istenem, hogy szeretem ezt a komámasszont, pedig az én asszonyom és jó vót, s szép vöt, met szerettem, de sokszor arra gondótam, ha az Isten és úgy adná, ha méghana komám uram, s az én asszonyom, nekém sénki se kéne, csak kend. De ezt sénki se tudta, csak igy magamba gondótam — aszondja — . S lássa, mit értünk, méghót az enyim és, méghót a kendé és. Hát én mégmondom kendnek, hogy kend gyön el hézzám férhéz, imán esztendeje, hogy ögyvez vagyok. Mintha látta vóna a szüvem, hogy kend és igy marad egyedül. Hát csak kend nem marad igy, muszáj férhéz ménjén, met itt nagy gazdaság van, s ide ember kéll. Aszondja az asszon: — Jaj, édes komámuram, ne mondjon éenéket, hogy én még férjhöz menjek, az én drága emberemet eltemessem avval, hogy én még férjhez menjek. Nem én, soha, met én sose kapok oat, mint az én emberem, aki oan jó, az a világ nincs, hogy oan jó légyén valaki. — Jaj, dehogy nincs — aszondja — az én asszonyom és élég jó vót, de el kellett felejtsem, met aki éccer meghót, az többé fél nem kel. S nem mondom kennek, hogy most helytől de illik bár három hónapig méggyászojja az urát, mivel oan jó ember vót, s én megvárom kendet - aszondja - csak hajjam még, hogy eljő hézzám azután, hogy feleségem lesz. Mennyivel jobb szüvel ménnyék akkor, hogy segéjjek kendnek, met lássaé, városba kell menni vásáróni -aszondja - kell, kinek adja kend a pénzit a kezire, hogy oan mégbizott légyén, mint én. Aszondja: — Ételt kéll venni s gyertyát szémféledet temetésre, hát be kéll vásárolni — aszondja — nekem adhat háromezer forintot és a kezembe, nincs métt féjjén, hogy én eldugom, de — aszondja — csak úgy, hogy bár égy szóval mondja, hogy kend eljő hézzám férjhez, met fiatal, igy nem tölti a világját. Éccér aszondja az asszon, méggondolkozott: — Hát komám uram, hát úgy és birom,

ameddig birom, de éccer én és legyengülök, s muszáj, hogy valakit magamhoz ve gyek. Hát élmények — aszondja — de most még nem, hát három hónapig éggyászolom. — Hát én és aszondom — mondja az ember. Hát méglétt a szent éggyezség, eligérkézett, hogy élményén . Éccer aszondja az embér: — Komámasszon, de akkor biztos lész, hogy eljo hézzám? — Hogyne — aszondja — ha mégmondtam, elményék. Akkor nagyot nevetett a komája: — Na lássa, komám uram — aszondja — kié az igaz? Felült a halott a ravatalon, oszt aszondja a komája: milen asszon vad te?— Komám uram, ne veszekédjenek, Isten őrizzen, semmi harag, csak jusson eszibe, mit mondtam kennek, hogy az aszszonnak nem kéll hinni oan erőst. — Hát komám uram, ezt hogy léhét tűrni — mondja a halott. — Látod, feleség, mit csinátál, hogy ki kéll hurcókodjunk a házunkbul, semmi sem a méenk. Aszondja a komája: — Nem komám uram, nem kéll nekem a kendé, maradjanak, ahogy eddig vótak, csak még akartam mutatni, hogy nem jó az asszonnak oan erőst hinni, s oan nagyon kimutatni, met erőst felkap. Aztán é"s megmaradtak, megengedtek egymásnak, éltek tovább előre, de soha többet oan jó életjik nem vót...

Csikászok a Rétközben

.

A Rétköz nemcsak búvóhelyet jelentett, a bújdosóknak betyároknak, de a háborúk idején a szegény embernek, állatnak egyaránt, hanem a réti-lápi életmódot ismerők számára élelmet, egész éves megélhetést is jelentett. Mára feledésbe merült, eltűnt az egykori réti mesterségek nagy része, ma már nem tudjuk hogyan élt s mivel foglalkozott a csíkász, a pákász, a teknősbékagyűjtő vagy a piócás.A csíkászat a 19. század közepéig évszázadokon keresztül a halászat egyik legjelentősebb ágát képezte. Az oxigénben szegény vizekhez a réticsík egy sajátos kiegészítő légzési formával – a lápi póchoz hasonlóan – jól tudott alkalmazkodni, ugyanis hajszálerekkel sűrűn behálózott utóbele lehetővé teszi, hogy kopoltyúja mellett béllégzés segítségével a levegőből is vegyen fel oxigént. A leleményes csíkász megfigyelte, hogy az oxigénhiány időként rákényszeríti a halat búvóhelye elhagyására. A süppedős, növényzettel benőtt láprészeken, úszó szigeteken a csíkász a lápmetszővel léket vágott, s a kör alakban

kivágott csíkkút oxigénben gazdagabb vize messziről odacsalogatta a halakat, amelyeket egy vesszővarsa, a csíkvarsa ejtett foglyul. A varsa egyik felén tölcsérszerű nyílású, vesszőből font, a végén kúposan végződő, öblös halfogó eszköz, amelynek a vizek járása, a megfogni kívánt halak tulajdonságai szerint sok változata ismeretes. Működése azon alapul, hogy a varsa befelé szűkülő terelőrészén a hal be tud úszni, de visszafelé a szűk nyíláson már nem tud szabadulni. Az alföldi csíkvarsák sűrű fonásúak vótak, a ritkább fonású varsákkal pedig sebes vízben nagyobb halakat fogtak. A varsát gyakran terelőszárnyakkal készítették, hogy a halak könnyebben beletévedjenek. A csíkszüret ideje igazán a tél végi, farsangi időszakra esett, ekkor a csíkász léket vágott a jégbe, belehelyezte varsáját, majd azt náddal és gyékénnyel fedte be, hogy ne fagyjon be a lék. A léket szívesen fogadó, levegőért felszínre jövő csíkoknak be kellett úszniuk a varsába, amiből ezután már nem tudtak szabadulni. Az emberek több dolog miatt is jobban kedvelték a „téli csíkot". Egyrészt a mezei munka szünetében ilyenkor jobban ráértek, másrészt az ilyenkor fogott csíkokkal rákészültek a böjti időre, hiszen a nagyböjt idején nagyon fontos étel, fehérjeforrás vót az, harmadjára pedig az ilyenkor fogott csík „kifürdi a mocsárízét". nem lesz büdös „A rétgazdaság idejében, jelesen téli időben, legsűrűbben a nagy bőjt idején, a mezei munka szünetében csikász, pákász mellett a környék népe is a csíkászatnak él, mindenféle léket vagdos s megrakja csíkkasokkal. A nagy hidegekben a csapásokon a csík nem hagyja vizet befagyni, mennél hidegebb van annál inkább bolyong, »lihogót fürdik« A csíkkast ilyenkor a kifördésekben a fenékre fektetik, másnap felnézik. A csíkszüret idején jelesül, hogy ilyenkor felesleg is akad, s ez belekerül hordókba, csíklajtokba s ebből készül a finom bőjti eledel a csíkoskáposzta. Ha kisebb a fogás, ritkán adják el, otthon olajban megsütik, még szívesebben ajándékozzák rokonnak, szomszédnak, aztán »hozunk egy üveg bort haza, ott jóllakunk és iszunk is rá... „S mikor a csikászok hordói megjelentek a halaspiaczon, hírök, szájról-szájra járva, bekalandozta a várost, kiszólította a szegény feleségét valami füstös bögrével, a gazdag szakácsnéját öblös, mázos fazékkal; mert a csík akkoron közétel számban ment: úrnak, zsellérnek kedves eledele vót. A piaczon hosszú sorban állott a nagy kád, a melybe a hordóból, lajtból a csikot bedöntötték s e kádakban, kevés vízben megnyüzsgött a síkos, barna halak töméntelen sokasága.A fagyban,

hóban vízbe nyúló csíkászok, pákászok portéka nélkül is megismerhetők vótak a piacokon, hiszen fagy- és szélmarta piros kezükről, de arcukról is látszott, hogy mivel foglalkoznak.A réticsík fogását, fogyasztását még szüleink generációja is ismerte, sőt gyakorolta is. Az edényben kígyózó, vonagló halakra egy jó marok sót dobtunk, s megtisztították azok egymást, már csak öblíteni kellett! Az egymáshoz dörgölődző halak testéről a só lemarta a kültakarójuk nyálkás, síkos nedveit, s közben a vonagló csíkok fájdalmukban még egy-egy nyikkanó hangot is adtak." A réticsíkból készült hagyományos magyar ételek, például a csíkos káposzta, a dézsmajegyzékben is szerepeltek, s jelentős, ízletes böjti táplálékként tartották őket számon.Csíkos káposzta: Egy kiló savanyúkáposztára egy liter csíkot számítunk. A vöröshagymát zsíron megpirítjuk, utána ebben a káposztát rendesen megfőzzük, paprikás rántással berántjuk. Amikor jól forr, beletesszük a megtisztított, lefejezett csíkokat. Fél óra hosszat főzzük így, majd tálaláskor pár kanál tejföllel ízesítjük.A z egykori vízjárta mocsárrendszer, élőhelye vót a réticsíknak és lápi pócnak egyaránt. „Fogtak még vészekkel, gátakkal is csíkot. A gátakba nagyjából három méterenként, vízszintesen helyeztek el egy-egy csíkvarsát" Egy csíkgát, az egykori rekesztő halászat egy fennmaradt emléke lehet. Az is lehet azonban, hogy a parti lerakódásokkal egyébként is egy idő után lefűződő sekély vizű részhez ívni érkező halak fogásához alakították át, egészítették ki a parti lerakódásokból képződött „gátat" „Az egykori nádrengetegek, ingoványok, kutak, morotvák, goronczok, zsombékok helyén ma az eke túrja a tőzeges, kövér televényt; az eke vasa néha zökken egyet – beléütődött valami levert cövek, karó földalatti maradványába Itt-ott kitúrja az eke a karózatok egész sorait, melyek szépen kettősben, úgy egy derék macskajárónyira vonulnak egymás mellett, erre arra kanyarogva s a kanyarodások öbleiben lépésnyi közöket hagyva: ezek a csíkgátak vagy lábók maradványai vótak a fődbe. A Vártanyán sok mondában, legendában vót főszerepló a varjú és a holló. Mindkettőt az istenek hírnökének tartották, melyeknek köze van az időjáráshoz és a hosszú élethez, de mint rossz ómen, előre jelzik a szerencsétlenségeket és a halált is. Alattomossága és ármánykodása, ravaszsága miatt a boszorkányok is varjú képében repdesnek éjfélkor a tanya felett.

A csizma lehúzásához használatos fakutyát segédeszközt lovagláshoz is használták az uraságok, meg vadászat alkalmával.

Általában valamilyen kemény fábul faragták, cseresznye fábul vagy almafábul, néha még díszítették is. A felhúzás se vót egyszerű, a csizma szárán a belső részen, mindkét oldalon odavarrt, bőr vót valamilyen. erős vászonból, azt megragadták amelynek segítségével a csizmát felhúzták.

Inzsellér a tanyán

A Rétközben járunk Demecsertől északra, úgy négy fertáj órányira a falutól, itt még a madár se jár ilyen tikkasztó melegben. Valamikor a némáék tanyájának nevezték ezt a földet, a tanya még megvan. A szántóföldön egy öreg bácsi kapál a tűző napon, talán észre se venném, ha messziről nem csillogna a nap fénye a kapájában, bizony meg lehetne borotválkozni vele olyan éles és benne, olyan fényes mint a tükör... Fekete priccses nadrágba, csizmába, hosszú ujju fehér ing felgyűrve könyökig, sötét nagykarimáju kalapba. Nem igen vesz tudomást a 40 fokos déli melegről.
Hangosan ráköszönök.
Adjon Isten jó napot jó egészséget! Gazduram!
Rám néz, nem tudja hova tegyen.
Magának is! mondja
Szép a kukoricája...
Az, de a tengeri se kutya...
Tartózkodóan megemeli a kalapját, de fordul is vissza a munkához, nem igen van kedve beszélgetni.
Kérdezhetek valamit?
Már kérdezett, mondja nem túl barátságosan.
Hamá ide ette magát a nyű... nem bánom kérdezzön...
Közvéleménykutatást végzünk!
Mi a nyavajatörést?
Itt ne ásson nekem kutat.
Azt szeretnénk tudni;
Mennyi kommunális hulladék keletkezik a háztartásban maguknál?
Mi a rosseb?
Mennyi szemét gyűlik össze naponta?
Szemét?
Ha kérdést teszek fel neki mindig kérdéssel felel, úgy hogy nem

vagyunk előbbre vele..
Hátra veti a kalapját vakarja a homlokát.
Az meg mi a fészkes fene?
Tudja... Olyan dolgok amik összegyűlnek a házkörül, és nem tudják hasznosítani...
Mivan?
Na várhon segítek, megtisztítják a gyümölcsöket, a zöldséget, falevelek, gallyak, műanyagedények, flakon, kiürült üvegek, kidobott ruhák, romlott ételmaradék, száraz kenyér, amiket a boltban vesznek, nylonzacskó, műanyag tasak, stb.
eSTéBé...?
Hosszú csend következik az öreg próbálja összerakni, amiket mondtam, de láthatón kevés sikerrel.
Itt nincs bót. Nekünk nem is kell. Mi sütjük a kenyeret, nem dobjuk ki,
A krompét héjába sütjük vagy ha meghámozzuk megy a trágyába, a falevél is, a venyigével fűtjük fel a kemencét, ha kiürül az üveg újra megtőtjük borral. Ruhát nem dobunk ki, megvarjuk ha elszakad. Ételt csak annyit csinálunk ami kell.
Úgy hogy én nem tudom mit akar jóember azzal a estébével, mert az nekünk nincsen, ahogy szemét sincs, legfeljebb szemét ember...
Na Isten áldja, nekem menni kell, mert mingyán itt a déli haragszó.
És tényleg, amikor megszólal a távolban a falu harangja, a lénia felől megjelenik egy fekete ruhás fejkendős asszony kosárral batyuval a kezében, a közeli tanya irányából.
Lekuporodnak egy vékonyka nyárfa tövébe és batyuból elővesz egy kockáskendőbe tekert valamit.
Oda kuporodok mellé,
Nem bánja kend, ha egy kicsit megpihenek itt maga mellet a hűvösben?
Hát még mindíg ittvan?
Szokás szerint megint visszakérdezett...
A kendőt ölébe teríti,
Vizes korsó és boros demizson pihen az árnyékban.
A vizzel megmossa a kezét meg a bicskáját.
Keresztet vet a kenyér végére amit hozott, majd kikanyarítja a legvégén a farát, azt használja kanál helyett, azzal meri ki a bablevest. Megkínál engem is étellel, majd borral de egyiket sem fogadom el, mert a fatányérból, csak úgy kifujta a morzsát, a tarisznyából előkerülő pohár meg olyan máncsos vót, mintha már

meg lenne töltve valamivel. A kenyér többi részére teszi a füstölt szalonnát, vág hozzá hagymát a aminek a külső héját a garádba dogja.
Na itt tényleg nem keletkezik szemét, vontam le a tanulságot csak úgy magamban.
Közben befejezte az evést, előveszi a demizsont, a szájához emeli és úgy hörpint három kortyot a finom testes vörösborból.
Na ez majd erőt ad, mondja az öreg.
Az asszony nem igen beszél.
Meg várja míg elmegyek.
Illedelmesen elköszönök,
Szép napot és jó munkát, bő termést kívánok.
Még hallom hogy megszólal az asszony;
Kiféle miféle vót ez?
Mit tudom én
Valami városi népség.
Az ördög vigye...
Oszt mit akart?
A fene tudja...
Valamit világolt itt, valami estébét keresett rajtam, meg kutat akart ásni.
Mondjad mán asszon, milen bolond emberek vannak a fődön, láttad hogy folyt rula a víz pedig semmit se csinált.
Jót nevetnek rajtam, és élték tovább az idiki szép hétköznapokat.

Hétköznapok a Demecseri Vártanyán 30. Nemzetközi Levéltári Konferencia Nyíregyháza, 2023. 09.18.-án díjazott tanulmány!

Itt mindenütt a víz vót az úr…

Akkoriban a Rétség egy hatalmas összefüggő mocsár vót, benne apró szigetekkel, ahova a járást csak a beavatottak ösmerték. Az öregek mesélték, hogy a török világban a Kacsavár ás a Vártanya között vót egy titkos ösvény a mocsárban. A kisebb területeket szigetek0nek nevezték, a legnagyobb neve vót a Matyi sziget, a szigetek között csak rejtett utakon, a nádasok és lápok között, az itt lakók által ismert útvonalon lehetett közlekedni. A Lyányvártól csak négy km-re vót a Vártanya, de a rejtett útvonalon 7 km hosszú vót az út. A Rétközt a Tisza árvize évenként többször

elöntötte. A többi településhez hasonlóan a közeli falu Demecser is kiemelkedésre épült. Az ínségesebb időkben a lakosság madártojás gyűjtögetéssel és halászattal foglalkozott, az áradás levonulása után a kisebb mélyedésekben a sekély vízből kézzel szedték a halat az emberek. A Kolbárd tóban sok vót a hal, de a Róka kút laposából is sok csíkot fogtak az emberek.

Kocsisok, béresek, dohányosok fődje vót…

Édesapám mesélte, hogy a Vártanya azért jött létre, hogy az embereknek ne kelljen annyit gyalogolni a földekre. Eredetileg a kocsisok, béresek, dohányosok részére az uraságok építették a cselédlakásokat. Ezek a lakások sárfalból készültek, nyitott, szabad kéményes, közös konyhás, nyitott tűzhelyes, egy helyiségből álló, többgenerációs lakások vótak. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött szárakkal fűtöttek. Az emberek szalmán, a földön és a dikón aludtak. A kornak megfelelően vertfalu, szalmával kevert föld, agyag, állatokkal járatott, dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak vótak. Nád, szalma, sás fedés vót a teteje. Benne nyitott tűzhely, szabad kéménnyel. Egy helyiséget kemencével, hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolással, meszeléssel történt. Az ablakok kicsik vótak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A lakásban 5-11 tagból álló három nemzedék lakott, a kutyával, macskával, káposztás hordóval egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették. A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tűzeset miatt. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény vót a gyümölcs. Gyerekek szerették a mályva kenyér alakú termését. A betegeket kuruzslással, gyógyfüvekkel gyógyították. Az idősek elmondásából és tapasztalatból jól ösmerték a gyógyító füveket, a piócák gyógyító alkalmazását. Sok vót a kuruzsló, akik a különféle eljárásokkal gyógyítottak. A családok nyáron gyűjtötték a gyógyfüveket, szárították, majd a padláson tárolták. A

ház legtitokzatosabb része a padlás vót. Tömör faajtó zárta el, rajta régi lakat lógott. Még kisgyerekek vótunk Danival a testvéremmel, amikor egyszer nyitvafelejtették, na nekünk se kellett több. A feljáró falába nagy szögeket vertek, és ezeken sarlók, szárvágók, kulcsok, fűrészek lógtak, a másik oldalon pedig, a lépcsőkön végignyújtva, egy hosszú, kétágú létra feküdt, amiről a gyümölcsöt szedték. Tele vót számomra értéktelen lomokkal. Egy faládában felfedeztük a 3 forintos könyveket, amikbül még édesapám tanult. Hamar rászoktam az olvasásra.Hatévesen a tornácon olvastam nagymamámnak a bibliát. Mellesleg sok fecskefészek vót a tornácon, meg sok veréb amik szünet nélkül csiviteltek. Vót galamduc, még én is ettem finom sült kisgalambot. Vót itt itatóvályu, reggel a tisztavizébe megmosakodtunk, vót még tengerikas is. Apám betonbul csinált a kacsáknak kistavat. Vót még fészer, kertibudi,

A Ticce a Tisza holtága

Édesapámmal sokat jártunk a Ticcére horgászni, ami pár kilométerre vót a tanyától. Nyáron a rudasokba rakott szénát, amit a szigeten kaszáltak és csónakon nem érkeztek elszállítani, a víz megemelte és a víztetején a szél arrébb fújta a goroncot, így az úszó szigetet más aratta le. A mocsaras területen, a mocsár, a láp védelme alatt álló rétköziek sok rosszat vészeltek át. Régen itt földvár vót, földsáncok vótak, amik öt méter magasak vótak. A legismertebbek a Vártanya, a Lyányvár, a Tündérvár. A madarak részére a nádasok, gyékényesek, kákások, füzesek rengeteg búvóhelyet, kiváló fészkelő helyet biztosítottak. A vándormadarak pihenőhelye, a gémek, ludak, vadkacsák és sok-sok vízimadár élőhelye vót a rétköz. Ragadozó csak a róka vót, de télen, amikor befagytak a vizek, a hegyekből idáig portyáztak a farkasok. A rétköziek nagytestű komondor kutyákat tartottak erre az esetre. A kutya nyakába szöges nyakörvet tettek, hogy a farkas ne tudja elharapni, ha harcra kerül a sor. A háborúk alatt vagy járványok idején a Rétköz lakói a tengernyi víz nádasaiban, a szigetekre, a földvárakba menekültek. Állataikat is titkos járatokon, csapásokon, a biztonságos úsztatókon a kisebb szigetekre menekítették. A határ nagy részét a Tisza árja borította, az árterületeket jobbára kaszálással és a bőven tenyésző nád vágásával hasznosították

marhatartásra alkalmas széna termett itt. Ha az árvíz sokáig rajta nem hevert, sarjút lehetett kaszálni. Az ökörcsorda is a lápokon legelt, az itatás kávás kútból és lápos kútból történt.
A disznókat kivitték a (tölgyesbe)makkos erdőre makkoltatásnak híjtuk a legeltetést, vót ahon ingyér, máshun meg 6 krajcár pázsitpénzt kellet fizetni a grófnak. A láposok partján meg a teheneket legeltettük az aljnövényzetbül. Az erdők a folyóvizek lápok mentén, áradáskor (részlegesen) víz alá kerültek, így nem vót hun legeltetni. A zsíros réti széna is jó szolgálatot tett a téli időszakban. A kaszálóra engedték üket a sarjura. Ha nem vót más hát a lápiszéna is megtette vagy a fűzfagally. A láposon jó marha hízlaló szénát csinálhatnak ha kiszárad. A sarjút Szent János nap elött kaszálták. „Kaszáloréttyein jó füvek teremnek, ezeken alkalmatos esztendök jártával, az marhájok téli legelésére alkalmatos szenát takarhatnak abbúl."

Disznóvágás falun

A disznóvágások késő ősszel vagy télen vótak, mikor már kevesebb légy vót az udvaron, és a hideg miatt nem romlott meg olyan gyorsan a hús. Egy hízóból nagyon sokféle élelmiszert készítettek. A frissen sült húsokat zsírral leöntve egy lábosban tárolták. A feldolgozott, füstölt élelmiszereket pedig a kamrában, vagy a nádtetejes padlásokon függesztették fel. De vót itt lópokróc, régi suba, lódenkabát is. A szalonnát sóban tartósították, abálták, vagy kisütötték töpörtyűnek. A kolbászt, szalámit, bélbe töltötték, és füstölték. A fölfüstölt kolbászt az éléskamrában rudakra aggatva, vagy a kemencéből kiszedett hamu között tárolták, tartósították. A füstölés célja nem vót más, mint a tartósítás. Az elégetett fa füstjének a szaga távol tartotta a legyeket és egyéb kártevőket a kamrában vagy padláson tárolt húsokról. A hurka és a sült vér a disznóvágások friss csemegéje vót. „A sonka sokáig, kukoricaszedésig kitartott. A sonkát, úgy tartották, „még nem zeng az ég, addig nem szabad megkezdeni" (március-április). Legtöbben húsvétkor kezdték meg a sonkát. „A szalonna akkor ért meg, ha avas vót, és még a tüdőt is kitisztította .

Önellátás a tanyán

Nagyapám mesélte, hogy a Demecseri vártanyán a falusi emberek önellátók vótak. Mivel vót föld, így mindent termesztettek, ami csak kellett a családnak. Az ételekhez a ruhákhoz a tüzeléshez, az építkezéshez mindent maguk állítottak elő. Kevés olyan dolog vót, amiért pénzt adtak, de azt is a Demecseri vásáron szerezték be, de még ott is vót úgy hogy cseréltek árut. A napi életvitelüket és az étrendjüket, a mindennapokat úgy alakították, hogy a rendelkezésre álló termésekből változatos étrendet tudjanak biztosítani. A parasztember találékonysága és életrevalósága tükrözte minden napjukat. Krumpli, paszuly, tengeri, liszt, tök, tej, tojás, befőtt, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj mindig vót a ügyes gazdasszony kamrájában, aki egészséges és változatos ételeket készített. A sót a cukrot kellett megvenni a piacon, a ruhát és a lábbelit. Minden időszakban vót valamilyen gyümölcs a kertben. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fövő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták. Tálalhatták túróval is. Ebből az anyagból készült a lekváros gombóc, és a krumpli perec, amit olajban, kifli formában sütöttek ki. A krumpli puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá. Ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel vót még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, és ha valakinek nem vót tehene, annak a szomszédok ingyen adtak tejet. Nagymama mesélte, hogy vetőmagot sosem vettek, nem is vót hol, mindig megszedték a vetőmagot hogy következő tavasszal legyen mit vetni. Kedvelt étel vót az öhöm, amit bográcsban, szabad ég alatt főztek. A káposztás laska meg a laskaleves vót a gyakori étel. Ha szikrázik az azsag, majd harazsál a és újabb tüzet rak belé a boltozatot is ki kell

hevíteni. Tördelt száraztésztát kevertek össze felfövésben lévő krumplival, leöntötték hagymás zsírral, és így főzték addig, míg egybe nem állt az egész. A kenyeret házilag készítették. A gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakargatta. Amíg kélt a tészta, csutkával és szalmával befűtötte a kemencét. Amikor már bemelegedett, de még nem vót elég forró a kenyérsütéshez addig kiszakított néhány darabot a tésztából, kilapította és a parázs felett lángosnak megsütötte A hamar megsült lángost ették kaprosan, cukorral, de zsírosan is. „ Mikor szikrázott a tégla akkor be vót fűtve a kemence". Ekkor a szakajtóból a tésztát a kenyérsütő lapátra öntötte, és bevetette a kemencébe. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomta, hogy fel ne essen a haja. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is. Hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá. Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta De ekkor készítették édességként a köttestésztákat is. Mivel vót tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágták és az ágy tetején szárították, boltban nem is igen lehetett kapni akkoriban ilyet. A tyúkok szárnyát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződgyön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben irányítani, így bent maradt a górében a tyúkokkal együtt. Az udvaron mindenkinek vót egy szérű ahol a paszuly cséplés történt. Ez az udvar egy tiszta része vót, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Minden tanyatelken ástak egy gémeskutat. Az udvaron vót egy kecskeláb fafűrészeléshez, egy tőke favágáshoz, hombár, a szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. vót még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórének is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a górében tartották, a nyári hőségtől a tél beálltáig. A tengeri górét, az aratás után a szalmát, a réten forgatott szénát eltették télire, egyrészt alomnak, másrészt tápláléknak. A csinkánti tengeri vót az aprószemü. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp

fedele vót, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket, a legelő állatokat a néhol kopár szikes (sós) legelőkön tartották, a színben a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret. Szokás vót a szántás első fordulójánál az olvasót az eke szarvára akasztani és Isten áldását kérni a munkához. A ház nádtetős, vert falú vót, vagy vályog, nyugat-keleti tájolású, és mindig a dombosabb részre építették. a házhoz istállók, csűr csatlakoztak, a gazdasági udvart s a zöldséges- és gyümölcsöskertet kerítés, gyakran élő sövény vette körül. A szalmafödeles ház szobája ablakkal az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a szerszámok a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálas gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval végzett munkának is jutott hely. Nem messze a házak együttesétől terültek el a kender és káposztaföldek, távolabb a dűlőkre osztott szántóföldek és rétek, azután a szőlő s esetenként az irtásföldek. Pálinkát főzettek mindenféle gyümölcsből, melyet vesszővel bekötött üvegekben tároltak.

Gabona tárolás

A gabonákat régen nem vitték szárító üzemekbe, a szemekben lévő nedvesség a napon kiterítve elpárolgott belőlük. A kukoricát például a csutkán hagyták, és górékban tárolták. Mindig a szükségletnek megfelelő mennyiséget morzsoltak csak le belőle, és adták oda az állatoknak. A kukoricagórében a csövek kiszáradtak anélkül, hogy összepenészedtek volna. Kukoricagóré A kenyérgabonát mindig frissen őröltették a malomban. A gazda elvitt egy zsák szemes búzát a molnárnak, aki cserébe lisztet, grízt, korpát adott. A lisztből aztán minden héten kenyeret, lángost sütöttek, a gyerekeknek kis cipókat készítettek, amit megkentek tejföllel, liba- vagy disznózsírral. Öregapám azt mondta; Kiszi (zabkása)a küszöbig, kása(árpa) a kapuig, puliszka a határig(kaszáláshoz), kenyér a világ végéig kitart...

A kenyér szelés rituáléja

A keresztény ember, mielőtt megszegi a kenyeret keresztet vet rá, minden étkezés előtt imát mond, megköszöni Istennek amit adott. Mai is követem ezt a rituálét. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" Az élet része vót a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Amikor hazamentünk a templomból, úgy kellett köszönni, dícsértesség a Jézus Krisztus. A válasz; Mindörökké Ámen. A reformátusoknál Áldás Békesség! A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok vót a munka. Előfordult, hogy csak sós paprikás kenyeret ettek hagymával, mert nem vót más, hozzá egy pohár tejet ittak, arról dolgoztak délig. A felesleget eladták, mert kellet a pénz ruhára, csizmára. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. Az ebéd szegényes vót, krumplileves, zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves. Húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon. Vacsora lekváros kenyér vót, vagy aludttej kenyérrel. Karácsony a disznóvágás ideje vót, a húsvétra birkahús. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen vót a háznál.

A kenyérsütés a kemecében

A kenyérsütés vót a legfontosabb a háztartásban, mert hetekre előre sütötték meg a kenyeret. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. A kemence tetején pedig zacskókban száradt a kovászból kivett morzsótka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt piszkafa szikrát vetett, akkor már elég meleg vót a kenyérsütéshez. A piszkafával néha-néha szétterítették a parazsat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral, vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos vót a

reggeli a gyerekeknek. Szívesen készítettek kenyérsütéskor vakarót is. A vakaró a készítési módjáról kapta a nevét. A sütőteknő végéből, ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A fakanalakat is nagyapa faragta téli estéken. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjnyi széles, kétujjnyi vastag tésztahurkát formáztak belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka vót ezért tisztelték a parasztemberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. A kenyérre kemencébe rakás előtt, sütés után, megszegés előtt keresztet vetettek, áldást kérve rá Istentől. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg". Ha kenyér nem vót, a hajában sült krumplit ettek vagy lángost csináltak.

A munka télen

Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erősre megsodorták. Rongyszőnyeget szövettek belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem veszhetett. Fontos vót még Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehette, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublótra vagy a tükör mellé tette, a szoba dísze vót.

Eszközök a tanyán

Rengetek olyan szót tanultam meg nagyszüleimtől, aminek jelentését, már alig ismeri valaki. Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, még én is dikón aludtam kiskoromban, az asztal mögött

vót a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott vót a padlásfeljáró is. Az ajtó mögött, jobbra a falon cigányfogas függött, rajta ruhadarabok lógtak, amiket a mai kor rongyoknak nevezne, akkor pedig a dólgozó parasztember fontos, hétköznapi öltözködési kellékei vótak. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Később kikerült a krosláda a tornácra, nagyapa nyáron ott aludt kint. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos állványt helyeztek. Esetleg a fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét tartottak, amit kredencnek neveztek. A tulipántos ládát és a toliágyat régi öregek maguk csinálták, A lécvázas vackokat, valamint a konyhában levő asztalszéket és gyalogszékeket a család barkácsolta, míg a többi használati bútordarab a századforduló táján elterjedő, a nép által használt, barnára festett, egyszerű kisipari munka vót. A karos láda és a kemence szája közötti falrészen nyílott a szobaajtó. Nagyapa a falba rejtette a háborús kitünteséit, mert félt a megtorlástúl. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsa- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornáchoz a gazda maga faragta az oszlopokat. Az erejüket kitartással pótolták. Pácolt deszka vót a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A gyomirtó a kapa vót, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok. A szomszédok segítettek egymásnak aratni, szüretelni, disznót vágni a kölcsön munka visszajár, amit a gazda szántással vagy terménnyel viszonzott is amikor a másiknak vót szüksége rá. nem vótak kövesutak, csak a szekér által kitaposott dűlőutak, csapások ösvények.

A hétköznapok egyhangusága

A tanyasi emberek mondása vót, hogy majd alszunk, ha meghalunk, este, ha sokáig dolgoztak, kukoricát fosztottak, fontakszőttek, vagy paszulyt válogattak vagy bármi egyebet, és valaki azt mondta: Ideje lenne már lefeküdni - akkor arra ezt válaszolt a gazda. Ha álmodozott a legény a lyány lyukáról, azt mondták neki gúnyosan; ne aludj, nem álmodsz. Az ábrándozónak, a nem elérhető dolgok után vágyakozónak mondták régen, persze, nem azt jelenti, hogy valóban ne aludjon, hanem hogy ne járjon másutt az esze, ne álmodozzon napközben is, mert belesik a cséplőgépbe. A mamlasz legény olyan, mint egy tál aludttej. Az anyja szoknyáján ül, a mindig otthon ülő legényre mondják, aki önállótlan, nem mer vagy nem akar a lányokhoz járni, udvarolni, de aki nem megy társaságba se a legénybarátokhoz, a szomszédba beszélgetni, hazulról csak ritkán mozdul ki: Nem jár ez a mamlasz sehova, mindig az anyja szoknyáján ül. Anyámasszony katonája, a gyáva legényekre mondják. Többnyire azonban a fiatalabb fiúval kapcsolatban hangzik el, pl. ha este fél egyedül kimenni az udvarra pisilni, vagy hátramenni a csűrbe, vagy ha rábíznak egy feladatot, de nem meri elkezdeni: Mitől félsz? Ne légy már olyan anyámasszony katonája! Ganajban terem az arany, ha a gazda jól megtrágyázza a földet, akkor jól terem, folyékony arany régen a tanyasi ember ezt tartotta a trágyaléről. Ki korán kel, aranyat lel, többre ér a munkában, aki korán kel. vótak olyan szorgalmas emberek, akik mire a nap feljött, már lekaszáltak egy tábla lucernát, vagy megkapálták a káposztát, ezek jó eredményre, termésre számíthattak. Három asszony egy országos vásár, ha összeáll néhány asszony beszélgetni, pletykálni, olyan lármásak, hangoskodók, egymás szavába karattyolnak, mintha csak vásár lenne. A pulya akkor látott vizet, mikor a bába megmosta, a piszkos, szurtos gyermekről szokás mondani. Felnőttel kapcsolatban, ha valaki részeges, mert az nem iszik vizet. Mosolyog a bajusza alól, mert nem tartja érdemesnek a többieket, hogy véleményt nyilvánítson. Na hogy áll a bajusz? Megnősült-e a legény? Szegények vótunk, de ha a szomszéd kért valamit, akkor odaadtuk az utolsó tojást is, mert az élet nagy igazsága, hogy sok mindent elvehetnek tőled, de azt amit másoknak adtál soha...

Nagyapa is szerette a bort!

Azt mondta nagyapám egyszer, hogy a bor nem az üvegben terem!

Rossz bor nincs, csak rossz borívó! Amikor felbontod az üveget kiöntöd a pohárba, az első pohár bort Mátyás király óta mindig a szőlőt gondozó gazda egészségére illik elfogyasztani, aki kapálta, permetezte, kötözte, metszette, kacsozta és szüretelte préselte, kénezte, tükrözte kotyogózta, dekantálta és gondozta a bort. Csak az ihatja jóízűen, aki kapálni, permetezni, kötözni, kacsozni is szereti, mert ha más megy le a pincébe bort inni, akkor a pincébe, a termésköveket benövő fekete penész gyászolja a bort amit megiszik, a kő oldalán apró cseppekben pereg a pince könnye, elsiratja a bort, sőt a pohár oldalán kicsapódott pára opálossá teszi a poharat, mert még a pohár is sajnálja azt a finom nedűt attól aki nem tesz érte egy kapavágást sem. A szüretre összegyön a család, őzpörkölt vagy vaddisznó pörköpt dukál ilyen jeles napra. A szüret ideje, ha közeledik, előtte egy hónappal már nem szabad permetezni, elő kell készíteni a pincét, a hordókat az ászokfákat, a kádakat, prést, puttonyokat.

A kislábujunktúl a fejünk búbjáig...

Sok munka van az előkészületekkel. Nagyapa másik bölcsessége; A sok áltudományos városi fanyalogva minősíti a bort, egyiknek savas, másiknak testes, csak affektálnak, nem értenek hozzá. betanulnak három mondatot és előadják, hogy milyen iskolázottak, pózolnak kényeskednek, fényezik magukat a bort pedig lehuzzák. Mert nem lögybölni, szagolgatni, nyalogatni, kóstolgatni kell, hanem lehunyni a szemünket és átadni magunkat a pohár vörösbor lelket és testet melengető hatásának. Amikor megisszuk a bort a kislábújunktúl a fejünk búbjáig végig szalad egy áramütés és erős bizsergést érzünk még a hajszállainkban is. Azt mondja nagyapám, ezeket felvinném a szőlőhegyre oszt fentről lefelé kapáltatnám őket a legnagyobb melegben, osztán megkínálnám űket abból a borból amit leminősítettek. A kapáláshoz is érteni kell, meg kell tanulni. Mert ez nem csupán egyszerű földmozgatás, vagy gyomtalanítás. A talaj lazítással elősegítjük az esővíz elnyeletését, így nem okoz talajeróziót és táplálja a szőlőnket. A száraz talaj megrepedhet és elszakíthatja gyökereket, ezért kell gyakran talajlazítást végezni, nem beszélve a légcserélésről. A bakművelés lényege, hogy egy gödör vagy inkább tányér öleli körbe a tőkét. Ezek a tányérok a meredek hegyoldalon összeérnek, teraszosan, így elnyelik el az

esővizet. Télen a tányért megfordították és fedést csináltak belőle. Mindezt a célszerszámmal, a kapával. Izzadtságos aprólékossággal. ezzel védték a fagy ellen a szőlőtőkét. Nem kevésbé fontos célja még a kapálásnak a gyom természetes úton történő eltávolítása, de gyökerestül. Tehát, hogy lehet eltávolítani a szőlőtőke körül tartósan a gyomot? Kapálással, de a közvetlen közelében csak kihúzni szabad. Mert a kapa is komoly sérülést okozhat a növénynek! Nagyapám azt mondta, a szorgalmas gazda meg tud borotválkozni a kapájával és közben tükörnek is használja. Lusta gazdának nem csillog a kapája. Aki a bort szereti, rossz ember nem lehet, de aki szereti a bort, az szeresse kapálni is.

Betegségek a tanyán

Nagymama mesélte, hogy a nyavajákat ük gyógyították meg, mert a Vártanyán nem vót orvos, Demecserben ugyan vót, de mire szekérrel behozták a tanyára, ami 8 kilóméter már el is temették a beteget. A tanyákon élő embereknek sokszor az egyetlen gyógyulási lehetősége a javasasszony vót, aki kicsit habókos vót, de nem vót más. A javasasszonyok évszázadokon át adta át tapasztalataikat a következő nemzedéknek. A gyógyhatású füveket a lápon szedte, út mellett, erdőn, mezőn, legelőn, a falu határában, de az udvaron is vót neki mindig vetve a gyakrabban használatos gyógynövényekből. A ritka vízi vagy lápi növényeket a környék folyóinak morotváiból, vagy a lápi tavakból vagy környékéről gyűjtötte. Az év bizonyos szakaiban május, június, július hosszabb gyűjtőútra indult. Felpakolt kétkerekű szamárfogatos talyigájára és nyakába vette a vidéket. Vitt magával a maga készítette gyógyszerekből, gondosan kezelt füvekből, növényekből útközben, ahol megszállt, kerülőknél, csőszöknél, gyakran gyógyítgatott. Így kutatta fel azokat a helyeket, ahol a számára szükséges növényeket, füvek megtalálhatók. A gyógyulás fontos helyszínei a búcsújáró helyek vótak, melyek a hagyományos falusi életformában jelentős szerepet játszottak, nemcsak mint a vallási élet színterei, de mint a társadalmi kapcsolatok kiszélesítésének egyik módja is. A búcsújáró helyeken szerezte be a nép azokat a tárgyakat, amelyeknek aztán gyógyító erőt tulajdonított, szentelt vizet, Szűz Mária képet, feszületet. A tanyáról gyakran jártak a Pócsi búcsúba az emberek, vagy azért mert betegek vótak, vagy

azért hogy megköszönjék a Boldogságos Szűz Máriának, hogy meggyógyultak. A gyógyításban rendkívül fontos tényező a javasasszony iránti feltétlen bizalom, mert a beteg számára a gyógyulásba vetett hitet képes erősíteni. Bennük és működésük eredményességében feltétlenül hittek, ami erősítette ezt a bizalmat, hogy a javasasszonyok a közösség tagjaiból kerültek ki, értettek a nép nyelvén, vagyis tevékenységük során ugyanazokra a hiedelmekre hivatkozhattak, amelyeket mindenki ismert és elfogadott környezetükben. Hírnevüket elsősorban nem a néha valóban sikeres gyógyításaiknak köszönhették, hanem a tanyasi nép között elterjedt mély hitnek. Apám szerint a javasasszony az ördöggel cimborál, ezért természetfölötti képességekkel rendelkezik, s ezt a képességét, tudását tudja gyógyításra felhasználni. Azt mondták hogy addig nem tudott meghalni, míg kézfogással át nem adta a tudást a gyermekének. A tanyasiak ösmerték a javasasszonyok rontó erejét is, így ha valamelyik háznál bent járt, sót dobtak utána, hogy bajt ne okozhasson. Egyszer a szomszédban a baba nem akart szopni, csak sírt egész nap. A javasasszony azt mondta, nem jól szülte meg a lyány. Újra meg kell szülni. Az udvaron vót egy meggyfa ami még nem termett. Hajnalban odavitték a babát, az apja egy baltával ketté vágta a fa törzsét a tetejétől a fődig, oszt át húzták rajta a babát előre meg hátra háromszor. Érdekes módon a baba abba hagyta a sírást oszt onnan kezdve rendesen szopott. Ez a kis történet is megmutatja milyen fontos vót hogy higgyenek az emberek a hiedelmekben. Egyszer nagyapámhoz hívták ki a javasasszonyt mert nagyon fájt a háta, az meg átforrósított kővel mulasztotta el a reumatikus panaszokat. Amikor édesapám kisöccse himlős vót, a javasasszony kilenc féle fűből kilenc helyről kilenc napon át este kilenc órakor feketére főzött fürdővízben fürdetve gyógyította meg a kisöccsét. Máskor meg a szomszédot elöntötte a Szent Antal tüze. A javasasszony azt javasolta, válogassák át a rozst a fekete varjú körmöket szedjék ki belőle, mert az okozza a nyavaját, és tényleg az okozta. A szomszédasszony nem tudott teherbe esni, a javasasszony szerint rontás igézés szemmel verés vagy átok miatt. A baksából kivett vékony faszenet főzték bele vízbe és abba fürdették meg az asszonyt, aki pár hét múlva teherbe esett. A gőzölés mellett a füstölés vót egy másik ismert és gyakran alkalmazott eljárásmód a magyar népi gyógyításban. Ismert, hogy a füstölés a legtöbb népnél kultikus célokat szolgált, s ezt a szerepét

valószínűleg a javasasszony szokásokban is megtartotta, amikor ott a betegség megelőzésére, majd pedig a betegség vélt eltávolítására használták, embernél és állatnál egyaránt (ez utóbbit azért hangsúlyozzuk, mert a régi állatorvoslásban sokszor olyan hiedelemelemek maradtak meg, amelyek az embergyógyításban már nem találhatók Ezekben az eljárásokban a vízzel való gyógyítás (hidroterápia) ősi módja, az a régi gyökerű tapasztalás ölt testet, hogy a fürdőzés, a forró és a hideg is, a hajszálereken keresztül szabályozza, felgyorsítja a vérkeringést, s ezáltal megkönnyíti a betegség, a felgyülemlett mérgek kiizzadását, kiürítését a szervezetből. Elterjedt gyógymód vót, hogy a szem által megrontott, megvert kisgyermeket megfüstölték, oly módon, hogy kis darabokat vágtak annak a ruhájából vagy hajából, aki a kérdéses napon megnézte, és ezeket a darabokat elégették. Füstöltek „félés" vagy ijedtség ellen is. Füstölték ezenkívül a beteget seprűből vett hét cirokdarabbal, gatyamadzaggal, az édesanyja hajszálaival, szemfedő sarkával és szentelt tömjéndarabokkal, persze a füstölés kivette belőle a rontást. A munka végeztével azt mondta mindig, hogy neki nem kell semmi, látja hogy szegény ember a gazda. Ilyenkor vírtusból még többet adtak neki, olyankor hagyott ott a gazdánál kis ruhába kötve gyógyfüvet, amit be kellett áztatni és megitatni a beteggel. A derékfájás vagy köszvény esetén a legkisebb kisfiúnak kellett megtaposni a beteg hátát. A fájós hát esetén a dömöckölés, dögönyözés is használt. Vajjal kenegették az égett sebet, fájós fülbe megolvasztva csepegtették, és viszkető kiütésekre Szent Antal-füvet vajban megpirítva kentek. Más, állati eredetű zsiradékot is gyakran használtak, így nyúl-, medve-, sőt gémhájat is különféle célokra, és szalonnával puhították a bőrkeményedéseket. Az állati zsiradékból készített szappant a kelések érlelésére használták régen. A kenderolaj hatékonynak bizonyult súlyos fájdalmak, leukémia, ízületi gyulladás, cukorbetegség, asztma, fertőzések, gyulladások, égési sérülések, krónikus fájdalom, pikkelysömör, fekélyek, anyajegyek, szemölcsök és hasonló problémák kezelésében is. A javasasszony magas vérnyomásra, fejfájása, sűrűvérűségre nadályt (pióca) használt. A pióca a marásakor érgörcsoldó hatású, fájdalomcsillapító és értágító, véralvadásgátló anyagot juttat a szervezetbe, azonkívül a fertőzés veszélye is minimális. A javasasszony a vágott sebre sós kenyeret, forrázott sebre sót tett,

vagy kis zsákban melegített sót tett, de a fájós fülre, gyomorra is ez került. Azt mondta egyszer a javasasszony nagyapámnak, hogy a közel háromezer gyógynövény minden nyavajára nyújt gyógymódot, de nem ismerjük még mindet. A javasasszony petróleumot, terpentint, rézgálicot, tömjént, jódot, kámfort, szeszt, szurkot és szalicilt még trágyát is használt gyógyításra. A különféle betegségek racionális, ésszerű megfigyelésen és kipróbált hatásokon alapuló gyógyítására, ilyen vót például a nyírfalevél teája, ami kiváló vizelethajtó, vértisztító és gyulladáscsökkentő, de ismert görcsoldó és fertőtlenítőhatása is, amit jól tudott a javasasszony is, aki alkalmazta enyhébb fertőzéses húgyúti megbetegedésekben, vesekő és vesehomok kialakulásának megelőzésére, reuma ellen is. A népi gyógyászatban a fiatal fák nedvét vizelethajtásra használták. Nagyapám sose látott orvost se patikust, se kórházat, még is 87 évet élt. Két orvossága vót a bora meg a pálinkája, ezeket kombinálta. Esténként megivott egy pohár fehér bort, reggel egy kis pohár saját pálinkát ivott, reggeli után egy pohár vörösbort melegített meg a spórvégében, amibe rengeteg csípős paprikát szórt, ami attól olyan erős lett mint a méreg és azt megitta, délben egy pohár piros bort ivott. Ha megcsípte egy rovar, akkor egy fű darabot a kezei közt elmorzsolt és azzal dörzsölte be a csípés helyét. A rigmus szerint fűben fában orvosság. A tanyasi emberek a természettel együtt éltek, ösmerték és tisztelték a természet alaptörvényeit. Tavasztól a tél beálltáig nagyon sokat dolgoztak (ebből adódtak olyan betegségek, mint a megerőltetés és az elhasználódás miatti időskori fájdalmak). Hittek a teremtő Istenben, a természet gyógyító erejében. Hittek az ima, a kimondott szó és rítusaik erejében. Ezért tartották eredményes gyógymódnak a ráolvasást és az eközben végzett rítusokat például rontás, szemmel verés esetén. „A leleményesség, a természetszeretet és a természetismeret hozzásegítette, a hagyományos tudás arra ösztönözte a parasztembert, hogy környezetében mindenütt a legkönnyebben megszerezhető, legalkalmasabb orvosságot keresse és találja meg.” A falusi ember számára így vált „patikává” az őt körülvevő világ. A javasasszonyok a testet és a lelket egyaránt gyógyították. A nép véleménye szerint is bölcs, jólelkű, okos, nagy tudománnyal bíró emberek, akik hatékonyan, sikeresen gyógyítanak. A „táltos”-nak tekintett javasasszony természetfeletti hatalom és erő birtokosának tartották. A jó javasasszony részvétet, szeretetet érez betege iránt, és egyenrangú félként bánik vele. Egy

nyelvet beszél a beteggel, nem használ idegen szavakat. Nem ismer reménytelen esetet, alázatosan tudomásul veszi a természet rendjét, áhítatos magatartást tanúsít vele szemben. „Ha az Isten úgy akarja, megfog gyógyulni. A javasasszony a beteg szellemi részét sámánként gondozza. Úgy hatékony a gyógyítás, ha a beteg hisz az orvosló személyében. Maga a gyógyszer, a javasasszony szava, aktusa szakralizálódik, nemcsak tartalma miatt, hanem mert a javasasszony más tudatállapotba képes hozni magát és betegét, túlemelkedve a gyógyítás tér- és időbeliségén. „Mikor mennyei orvosra van szükség, akkor földi orvos nem gyógyítja meg, olyankor csak imával lehet segíteni. A tanyasi embereket a mértékletesség jellemezte az egész életvitelben; a táplálkozás és a böjt, fizikai terhelés, megfelelő védelem a hideg ellen, vigyázzon, hogy ne emeljen nagyot, és ne fázzon meg, mert mindig jó gazdája legyél a testnek, italból, munkából mértékletesen élj. Fontos vót a lelki béke, hit; derűs, reménykedő, bizakodó lelkiállapot fenntartása, még a nehéz időkben is. A bosszúság, az idegesség, a harag rontja az egészséget. A derűs, bölcs magatartás a csendes és nyugodt élet alapköve. Akkoriban a betegség oka lehetett a megerőltetés, amit kenéssel maszírozással – a hűlés, amit mentateával és öblögetéssel a csömör, amit diófalevél teával és koplalással gyógyítottak, de a böjt is az emésztőrendszer tisztulását szolgálta. vótak lelki betegségek is, ha a gyerek megijedt, akkor ráolvasás, depresszióra, rontásra ima. Régen a tanyán sok zöldséget és gyümölcsöt fogyasztottak, cukor helyett mézet, olaj helyett zsírt használtak. Reumára ficfa teát és borogatást, pakolást, fürdőt, köpölyözést, vagy házilag készített kenőcsöt használtak. Rontás ellen füstölés, a rossz szellemek ellen a népszokásokban, a hagyományokban az ördögűzés. A tanyasiak sokat tanultak a javasasszonytól, több betegséget már ők is tudtak gyógyítani. A vérszegénységre hagymás tojást májjal és fokhagymával sütöttek és csalán teával öblítették. Nátha ellen hársfateát használtak, este lefekvés előtt forró lábvíz fűrdőt kell venni, olyat, amilyet csak elbír az ember, aztán forralt bort inni és bebújni a téglával felmelegített dunna alá. Torokfájásra langyos állott vizes ruhát tettünk a nyakunkra és reszelt hagymát, kifacsarni cukrozva inni, de a reszelt torma is segített. Vesekőre nyírfa tea, köptetőnek pálinka, vízhajtónak zöldség tea. A javasasszony még pipafüsttel is gyógyított, találékony vót és mindent a hasznára tudott fordítani ami a környezetében vót.

A Rétközi iskola

Nagymama szerint; a mi időnkben az iskola más vót, az értékek mások vótak, az emberek mások vótak, az élet más vót. Mindannyian magunkban hordozzuk iskolánk hangulatát. Az épületet, a kaput, melyen annyiszor átléptünk, tanáraink–diáktársaink emlékét. Sok olyan ember tanulta ebben az iskolában az abc-t, az egyszeregyet, akik ma anyukák, apukák, nagymamák, nagypapák, netán dédszülők. vót aki orvos lett, vót aki pap, én középiskolai tanár lettem, és szembesülnöm kellett a mai ifjúság viselkedésével. Ha a tanár nyakon vág egy gyereket, mert az tiszteletlenül beszélt vele, akkor szadistának bélyegzik, ha megsimogatja a buksiját a jól felelő gyereknek, akkor pedofil, mindenféle bélyeget nyomnak rá csak a tisztelet hiányzik a szülők és a gyerekek és a társadalom részéről. Amikor én jártam iskolába, még tisztelet és erkölcsi megbecsülés illette meg a tanárokat, az oktatásnak nagyobb értéke vót és mi még megbecsültük, hogy az a tanár bejött az órára tanítani, a jogainknál fontosabbak vótak a kötelezettségeink, szüleink és tanáraink iránti tisztelet. Ha csúnyán írtunk kaptunk egy körmöst, ha rosszul viselkedtünk, kaptunk egy nyakast, szüleink azt mondták a tanítóbácsinak, nyugodtan vágja nyakon a gyereket, ha nem fogad szót. Ha rosszalkodtunk az iskolában és otthon megtudták a szüleink még otthon is kaptunk egy alapos verést. A faluban az orvos, a pap és a tanár vót az értelmiség, minden szülő azt szerette volna, ha gyereke orvos, pap, vagy tanár lesz. Akkor még a tanárnak vót tekintélye a diák pedig tudta, hogy hol a helye. Mindenki megsüvegelte a tanítót, ha találkozott vele az utcán. Sokat köszönhetek tanáraimnak, mert megtanítottak, írni és olvasni, számolni és gondolkodni, becsülni a munkát és tisztelni a dolgozó embereket. Megismertették velem a szépet és a jót, a becsületességet és a mások iránti tiszteletet. Az osztály harmada cigány vót és nem tettünk különbséget egymás között, sem a diákok, sem a tanárok nem vótak kirekesztőek. Akkoriban kötelező vót az iskolaköpeny, ami egyenlőséget sugallt, eltakarta, hogy egyikünk - másikunk kicsit szegényebb anyagi körülmények között élt. A tornacipő orra ki vót vágva mindenkinek, mindenki szegény vót és mégis mérhetetlenül gazdag. Generációk nőttek fel egy liberális oktatáspolitikának

köszönhetően, így a mai felnőttek és gyerekek csak az árát tudják a dolgoknak, de nem ismerik az értékét. Ha a másiknak nem vót tízóraija, elfeleztük vele. Szegényebbek vótunk az biztos, de fegyelmezettebbek is és talán a szívünk is nagyobb vót. Kopott összefirkált padok, középen a kalamáris tartó lyuk, a plajbász, a penna vagy a kalamáris, rozoga székek, öreg tanári asztal, a tábla kockás és vonalas vót és fekete, a kréta fehér, szorzótábla, abakusz, katedra, ami egy dobogó vót azon állt a tanár ócska asztala és rozoga széke, ennyi vót az iskola eszközkészlete, de a tanárok szeretete és fantáziája, mégis megtöltötte minden jóval a fejünket, ami az élethez kell. Az iskolatáska tartalma fa-tolltartó, ceruzák, radír, füzetek és könyvek kékbe öltöztetve, órarend, vonalzók, körző, mártós toll, tinta, itatós, korongok, ecsetek vízfesték, gyúrma, piros tubusos technokol rapid ragasztó, és uzsonna, egészségügyi csomag, tornafelszerelés, ellenőrzőkönyv. A templom mellett vót az iskola, pontosabban a paplak mellett, olajos hajópadlója vót, cserépkályhával fűtötték fel az osztályokat. Az egyik templomnál "kéki józska", a másiknál "csuta" koldult minden nap. Karizmatikus tanárok tanítottak minket a munkára és az életre. Hatalmas szakadék húzódik a két iskolarendszer között térben és időben, gondolkodásban és szemléletben. Elképesztő fejlődésen ment át az oktatás az elmúlt évtizedekben, hogy hova tart az más kérdés. A tízórai kakaó vót egy kiflivel. Pajtást olvastunk és kék kisdobosok vótunk. Gyűjtöttük, az iskolai takarékbélyegeket. A tornacipő kék vót, a kis gatya fekete, és hozzá fehér atléta. Úttörőként, piros nyakkendő és síp, majd ifjú gárda egyenruha. A tanítóbácsi folyton arra emlékeztetett, hogy egyenes háttal üljünk az asztalnál, a csípőnket nyomjuk hátra, a könyökünket támasszuk meg a padon, így egyrészt rendesebben kapunk levegőt tanulás közben, másrészt nem kapunk gerincferdülést, akkoriban kötelező vót az órán a hátunk mögött összekulcsolt kézzel ülni, ami szintén az egyenes testtartás miatt vót fontos. vót gyakorlati óra, ahol a kertészkedést tanultuk meg. A gyerekek fegyelmezetten ültek a padsorokban, és odaadó figyelemmel hallgatják a tanárt. Akkoriban már a puszta közbeszólás is rendbontásnak, fegyelmezetlenségnek számított. Mit akartunk mi gyerekek? Azt, hogy hagyjanak minket játszani. Mit akartak az akkori szülők? A szülők szerették volna, hogy a gyerekünk boldoguljon az életben, hogy olyan, munkája legyen, amit szívesen csinál, hogy rendes ember váljon belőle. Ezt az

antagonisztikus ellentmondást, csak szelíd erőszakkal lehetett orvosolni. Mi nem tudhattuk még akkor, hogy mi az, ami a mi épülésünket szolgálja, de szüleink, akik megtapasztalták a saját bőrükön, hogy milyen az, ha nem tanul az ember, görcsösen ragaszkodtak ahhoz hogy tanuljunk. "Tanulj fiam, hogy könnyebb életed legyen mint nekem vót" gyakran hangzott el ez a mondat otthon. Felnőttként rágyön az ember, arra, hogy szülei bölcs tanácsokkal látták el, és hálás érte, hogy erőltették a tanulást, mert most azért könnyebb az élete. Mamár felnőttként a bölcs tanácsok hozadékaként, valóban könnyebben élek. Az imádott csemete királyfiként éli életét, egész nap lődörög hasonló korú társaival, bagózik, iszik, drogozik, lustálkodik, heverészik abban a disznóólban amit a szobájának tartanak, vagy játszik azon a számítógépen, amit állítólag tanulásra vettek e drága szülők. A szülő nem ér rá nevelni, ezért az elkényeztetett királyfi úgy viselkedik mint a majom, ami éppen most jött le a fáról, megeszi a kapott banánt és a héját maga alá termeli, mint mindent. A szülő 6 éven át az árokparton legelteti, nem szocializálja, nem tanítja meg közlekedni, enni, tisztálkodni, takarítani, beszélni, köszönni, a házimunkáról nem is brszélve, vagy felelősséget vállalni, mert a szülőnek nincs rá ideje. A szülő drága iskolatáskát, drága mobiltelefont vesz a királyfinak és elindítja az iskolába. Csoda hogy életben maradnak ezek a lények, hogy nem üti el őket az első busz, mert rohangálnak a járművek között, egész nap jár a szájuk, hangoskodnak, ordítoznak mint a majmok a lombok között. A tanárnak lelkiismeret-furdalása van a szülőnek nincs, a tanárnak felelőssége van a szülőnek nincs. A szülő saját álmait szeretné valóra váltani a gyermeke segítségével olyan terheket rak rá, amit inkább csak ő szeretne nem a gyerek, zene, sport. Ha a szülő nem venné meg a királyfinak az a sok értelmetlen kütyüt, akkor nem lenne annyi csábítás, ami elvonja a figyelmet a tanulástól és nem lenne annyi szenvedélybeteg tizenéves gyerek. Kora gyermekkortól kell kialakítani a szokásokat a gyerekben, hogy rakja el a dolgait, tartsa tisztán a környezetét, terítés mosogatás, takarítás tisztálkodás stb. A gyerek 15 évesen bekerül egy kollégiumba és mint a disznó az ólban maga alá szór mindent. A szobatársai nem bírják a mocskot a bűzt, a szét dobált ruha és ételmaradékokat, de a nevelők is tehetetlenül álnak az évekig árokparton legeltetett királyfival. A kamasz királyfinak az anyukája pakol be még mindig, megtörli a száját, ha méltóztatott

elfogyasztani a vacsorát; anyuka kiválogatja a padlóra ledobott szennyest, kimossa, kivasalja, berakja tisztán a szekrénybe; a szülő elfogadja, hogy sosincs meg az ellenőrző, hogy nincs lecke; az iskolába hozza gyermeke asztalon felejtett uzsonnáját, füzetét vagy kulcsát; megveszi a telefont, mert már mindenkinek ilyen van, és elhiszi, hogy szívéről szakasztott magzatát direkt piszkálják a gonosz tanárok. A tanár hozott anyagból dolgozik, de a nyers megmunkálatlan kamasszal már nem tud mit kezdeni, ha nem képes szocializálódni. Ha megéri a 18 évet, akkor vagy a börtön vagy az elmegyógyintézet marad neki, mert nem képes szocializálódni már ebben a korban, és ezt a drága szüleinek köszönheti. Mintha a Tajgetoszról taszítaná le gyermekét a szülő olyan, ha csak legelteti és nem neveli. Ha a tanár, javasolja a szülőnek, hogy gyermekét pszichológushoz kellene vinni, felháborodik és feljelenti a tanárt, pedig lehet hogy a szülőt is meg kellene vizsgáltatni. ***"A míveletlen föld csak gazt terem... "***

Felkészülés a télre

Télen a legfontosabb a fűtés vót, egész évben erre készültek. Száraz fa gyújtósnak, amit vékonyra kell vágni gerjesztőnek. Ha este későig még abajgattuk a tűzet, akkor a parázsból marad reggelre és másnap lehet táplálni tovább. Az eresz alatt álló kecskebak jó szolgálatot tett, ha fűrészelni akartuk a fát, persze tudni kellett hogyan. A felhasogatása a rönknek sem egyszerű feladat, tudni kellett hova kell ütni és mekkorát, mert ha a közepébe ütöttük, a fejszét három ember se vette ki belőle, mindig a széléből kell lehasítani egy darabot, és lassan elfogyott a rönk. A tornácon hajnalra jégcsapok, az ablakokon jégvirágok díszítették a házat. Aki nem próbált még hideg falusi házban spórt begyújtani, az nem becsüli meg igazán a tűz melegét. Nyakig jártunk a sárba. Itt a gumicsizma nem népviselet, mert ha a sarat dagonyázod, vagy az ólat takarítod, vagy csak eső után a kerti munkát végeztük, elengedhetetlen és szükségszerű. Sáros csizmával nem mentünk be a házba, megbecsültük a tisztaságot, a rendet, amit a háziasszony tartott fenn. Este beszedtük a tojást, reggel korán ellenőriztük, hogy mennyit nőtt a palánta. Tavasszal, a palántázás idején fontos ceremónia a palánták cserélgetése, akinek több van valamiből, elcseréli más palántákra, így a felesleg soha nem ment a szemétbe,

hanem gazdát cserélt. Itt a fiúk fára másztak, bicikliztek, a sárban tapicskoltak, a ház körül segítettek, fociztak. Aki itt él, nem tudja mi az asztma, vagy az allergia. Itt a fákon a gyümölcs bio- és natúr, bár ezeket a szavakat senki nem használja, mint ahogy a házi kifejezést sem. Mentát, sóskát, körömvirágot, árvacsalánt minden udvaron találni, így van gyógynövény a családnak, vagy friss zöldség.

Mit ettek az emberek?

A tanyán élő embernek mindig vót kenyér, köles paszuly, málé, burgonya, káposzta, tengeri, liszt, tök, tej, tojás, befőtt, csócsa vagy csalamádé, szalonna, tepertő, zsír vagy olaj a kamrájában. Minden időszakban vót valamilyen gyümölcs a kertben. A krumpli sosem fogyhatott ki. A kemencében sült krumplit megsózták, de a disznónak fövő krumpliból is kikapkodtak néhány szem hajas krumplit, amit szintén megsóztak. A lapcsánkát liszttel vegyített reszelt nyers krumpliból a palacsintához hasonlóan sütötték, a csírásgaluskát főzték. A cinkét liszttel összegyúrt főtt krumpliból készítették, amit forró vízbe csorgatva főztek ki, majd hagymás zsírban felkavarták, vagy tálalhatták túróval is. Krumpliból készült a lekváros gombóc, és a krumpli perec, amit olajban, kifli formában sütöttek ki, a puliszkát teljesen összetörték és zsíros hagymát tettek rá, ettől a paprikás krumpli csak annyiban különbözött, hogy a főtt krumplit paprikás-hagymás zsírral öntötték le, s nem törték össze. A rakott krumplit tepsibe szeletelt nyers krumpliból, közé apróra vágott szalonnával megsütötték. Mindennapi eledel vót még a krumplileves, a habart krumpli és a savanyú krumpli. Igen gyakran fogyasztottak még káposztalevest, gersli levest, paszulylevest, lebbencslevest, különböző ízesítésű galuskákat, tengeri puliszkát. Az étolajat, a házilag megtermelt napraforgóból Demecserben üttették ki. Sok tejet ittak, még a gulásztát is megették a tehén összecsomósodott tejét, és ha valakinek nem vót tehene, az kecskét tartott. Mindenkinek vót az udvarán ribizli, eper és paradicsom vagy paprika, hagyma vagy uborka, nem kellett a piacra menni érte. A zsíros kupában tepertő a padláson vagy padmalyon füstölt szalonna vót, ami főételnek is jó egy kis zsenge hagymaszárral. A legnagyobb melegben nem csak az állatok deleltek az emberek is. A hétköznapokon krumplileves,

zöldségleves, bableves, rántott leves, tarhonyaleves, köménymag leves vót, húslevest csak vasárnap vagy ünnepnapokon lehetett találni az asztalon.

A kenyérsütés tudománya

A kenyeret is házilag készítették, a gazdasszony a liszthez vizet, kovászt adott és bedagasztotta. A kész kenyértésztát a szakajtókosárba helyezett szakajtókendőbe szaggatta ki majd a kendő sarkaival betakargatta. A kemencepadkán letakarva sorakoztak a tésztával megtöltött szakajtókosarak, abban kelt meg a tészta. Amíg kélt a tészta, venyigével, csutkával és szalmával befűtötték a kemencét, amikor már bemelegedett, de még nem vót elég forró a kenyérsütéshez, addig kiszakítottak néhány darabot a tésztából, kilapították és a parázs felett lángosnak megsütötték, amit ehettek kaprosan, cukorral, de zsírosan is. Először az ellapított, kerek lángost sütőlapátra helyezték, késsel megszurkálták, nehogy felhólyagosodjon, és bevetették a kemence alján tisztára söpört téglákra. A megsült lángost mindaddig félretették, amíg a kenyereket kemencébe nem rakták. A zsírral, vajjal, sült vajjal vagy napraforgóolajjal megkent lángos vót a reggeli a gyerekeknek. Amikor a kemence belső fala kivilágosodott a melegtől, és a téglájához dörzsölt piszkafa szikrát vetett, akkor már elég meleg vót a kenyérsütéshez. A piszkafával néha-néha szétterítették a parazsat, hogy mindenütt egyenlően fűtsön. Bevetés előtt egy ujjal a közepét benyomták, hogy fel ne essen a haja. A kenyeret káposztalevelekben sütötték. A letördelt káposztaleveleket a padláson lerakták, ahol megfonnyadt, megszáradt. Kenyérsütésnél lehoztak annyi levelet, ahány kenyeret sütöttek. A sütőlapátra téve ráborították a megkelt kenyeret és úgy vetették be a kemencébe. A megsült kenyeret letisztogatták és a megszegés előtt a késsel keresztet rajzoltak rá, étkezés előtt imát mondtak, megköszönték Istennek amit adott. Még emlékszem az imára;" Aki ételt - italt adott, annak neve legyen áldott" A kemence tetején vászon zsákocskában száradt a kovászból kivett morzsóka, amivel a következő kenyérsütéskor az élesztőt helyettesítették. A dagasztóteknő oldaláról összekapart tésztát, a vakarót is megsütötték a kemencében, de néha olajban is, hamarabb elkészült, mint a kenyér és csillapította az éhséget. A sütőteknő végéből,

ahová a dagasztáshoz a kovászt öntötték, fakanállal felkaparták az odaragadt tésztát. A felkapart tésztát kevés vízzel és liszttel keményre gyúrták. Ötujjnyi széles, kétujjnyi vastag tésztahurkát formáztak belőle, tetejét előbb bevagdalták, majd megszórták sóval, köménymaggal, és megsütötték. A kenyér két óra hosszáig sült, de a mellé bevetett vakarót már egy óra múlva ki lehetett szedni. A kisült kenyeret lemosták, majd a kamrában a kenyértartó kosárban vagy a kenyértartó polcon tárolták. A kenyér Isten ajándéka vót ezért tisztelték a tanyasi emberek. Ha kenyér van, minden van, mondogatta gyakran Édesapám. Ha egy kenyérdarab véletlenül leesett, azonnal felvették, megcsókolták, esténként imába foglalták, "Istenem bocsáss meg".

Ünnepi ebéd a tanyán…

Vasár- és ünnepnapokon nem maradhatott el az asztalról a húsleves és a töltött káposzta, és ekkor készítették édességként a kőttes tésztákat is, amiket mákkal vagy dióval töltöttek. Mivel vót tojás liszt, így a házi tésztát is a levesbe meggyúrták elnyújtották felvágták és az ágy tetején, abroszon szárították. Télen szánkó helyett elég vót egy láda alá két fa szegelése. Disznóvágáskor hordták az ismerősöknek rokonoknak a kóstolót az emberek. Advent idején betlehemezők járták a tanyákat. A férfiakból alakult betlehemes csapat érkezését esténként a pásztorok botjára szerelt, kilyuggatott lemezdarabok csörgése jelezte. A kántálók zaja átjárta a tanyát. Az ablak előtt megjelentek és beszóltak „szabad az Istent dicsérni?" Ha kiszóltak, hogy igen, felcsendült a karácsonyi egyházi ének. A háziak behívták a kántálókat, süteménnyel és borral kínálták őket. Az ünnep alatt betlehemes gyermekcsoportok járták a tanyát, általuk készített betlehemi házzal, benne a kis Jézuskával és a báránnyal. A csoport tagja vót az öreg vándor, bundába öltözve, láncos botjával, amit azsagnak vagy istápnak is hívtak. Mókás jeleneteivel tette életszerűvé a pásztorok énekeit és köszöntését. Szilveszterkor tréfás jelenetektől vót hangos a tanyasi utca. Ostorcsattogás, kolompolás, üstök verése, zajos játékok „riasztgatták" az embereket. Aztán boldog újévet kívántak a lakóknak. Karácsonykor elmaradhatatlan étel vót a babajka, húsvétkor a sonka, tojás, kalács és sütemény. A húsvét előtti nagyböjtben a katolikusok minden pénteken böjtöltek, míg a reformátusok csak nagypénteken. Ekkor a leggyakoribb étel a

pattogatott tengeri vót. Húsvétkor szokás vót a locsolkodás, a gyerekek rózsavízzel, a szegény gyermekek gyakran csak színezett vízzel locsolkodtak, vászontarisznyába gyűjtve a hímes tojást. A legények a lányokat a kútnál locsolták. Az év utolsó napján aki tehette, elment a templomba hálaadó misére. Farsangi időszakban bálok vótak, zenés, táncos mulatságok. Fontos vót a farsang, az egyházi ünnepek, a Szent Márk és Szent György napja. Szent Márk napján, aki tehette, kiment a határban tartott búzaszentelő körmenetre és misére. A búzaföld szélén a pap elmondott egy-egy evangéliumi szakaszt a négy égtáj felé, és imádkoztak a jó termésért az emberek. A megszentelt búzából ki-ki hazavitt egy marékkal a sublótra vagy a tükör mellé tette, a szoba dísze vót. A régi tanyavilág legjelentősebb családi eseménye a lakodalom. Az ifjú pár részére nagy feladat vót a pohártörés. Az anyaggal betekert poharat a földön a vőlegénynek kellett a sarkával összetörni. Az esküvőt jegyesség előzte meg, a jegyességet pedig a lyánykérés. A lyánykérésre a vőlegényjelölt a násznagynak kiszemelt férfit hívta magával. A lyány kezét a leendő násznagy kérte meg a vőlegény nevében. A vőlegénynek a csizma, csizmanadrág, rövid kabát, kalap, a menyasszonynak a csipkefátyol, rövid ruha, pántos cipő dukált. A ceremóniát mindenkor fogadott vőfély irányította. A legszegényebb lakodalmi vacsorán is csigatésztával készült húslevest, főtt húst töltött káposztát, tejben főtt kását szolgáltak fel. A menyasszonyi koszorút eltették emléknek, régebben berámáztatták, és a sublótra helyezték vagy a falra akasztották dísznek. A házasság a tanyán egy életre szólt. Minden család életében jeles esemény vót a gyermekszületés. A szüléshez csak bábát hívtak, akit gazdagon megjutalmaztak.

Milyen vót az udvar?

A tanyán szép nagy kertek vótak, benne konyhakert, udvar, gyümölcsfák. Az udvar elején eperfa, aminek termését a kacsák szívesen csipegették fel, a végén diófa állt, a ház előtt gémeskút. A tornác előtt szőlőlugas díszelgett, amit metszeni kellett, permetezni, kacsolni és kötözni. A fákon énekesmadarak énekeltek egész nap. Itt természetes, ha bőg a tehén, ha nyerít a ló, mekeg a kecske, visítanak a malacok, a kakasok kukorékolnak, a kutyák

ugatnak a macskák bangurolnak, vagy a gólya kelepel az előttünk lévő villanyoszlopon, vagy a kocsmából hazafelé tartó részegek énekelnek. Itt minden tojás és tyúk vagy a szalonna, vagy a sonka vagy a tészta házi, nem kell annak hazudni, mint a városi piacokon. Egy tyúk évente száz tojást tojt, ha annak a felét eladták, meg vót a tyúk ára, és még az a tyúk tojt jövőre is, és ha még kotlik is, megültették és csibéket is költött. Senki sem vágja le az aranytojást tojó tyúkot. A csend itt ismeretlen fogalom. A hátsóudvaron csirkék, kacsák, libák, pulykák, malacok kecskék és galambok osztozkodnak a gazda kukoricáján, elégedetten beszélgetve egymással. A tyúkól alatt vót a kutyaól, hogy védje az állatokat a rókától. A plútó kutya is mindig a tyúkól alatt érezte jól magát, de ez majd egy másik történet lesz. Az udvaron mindenkinek vót egy ásott gémeskútja, egy szérű ahol a paszuly cséplés vagy adjusztálás történt. Ez az udvar egy tiszta része vót, ahol a homokos talajt keményre döngölték és többnyire agyaggal feltöltötték. Az udvaron vót egy hombár, a szemes gabona eltartására szolgált, vesszőből fonták és sárral betapasztották. vót még tengeri kas, ami vesszőfonatú, zsúppal vagy náddal, gyékénnyel fedelezett kukoricagórénak is neveztek, amin olyan réseket hagytak, hogy kiszáradjon a tengeri. A baromfit a górében tartották, a nyári hőségtől a tél beálltáig. Az udvarban csirkék és tyúkok szaladgálnak, míg el nem hangzott a „pipipipipi” akkor aztán minden felől rohantak a szárnyasok. A tyúkok szárnytollát lenyírták, a kakas sarkantyúját is levágták, hamuba pergették, hogy ne fertőződgyön el. A sarkantyú nélkül nem tudott repülés közben manőverezni, így bent maradt a górében a tyúkokkal együtt. Az udvaron kapott helyet az istálló, benne a marhákkal, lovakkal, az ólakban disznót tartottak, aminek zsúp fedele vót, az akolban vagy a karámban bárányokat, kecskéket tartottak, a legelő állatokat néhol a kopár szikes legelőkön tartották, míg a színben a föld műveléséhez szükséges szerszámokat; ekét, boronát, szekeret tárolták.

Mi az a kotu?

Az erős napsütéstől meggyulladt a fekete lápi tőzeg a kotu, ami vízi növények összefonódásából gyön létre, az elhalt növényekre mindig újabbak települnek. A megnőtt termőterületen

zöldségtermelés, cukor- és takarmányrépa vót, a korábban zsombékos területeken káposztát, kendert termeltek. Szegény családoknál az útfélen, udvaron ültetett eperfák termése, az árokparton termő kökény vót a gyümölcs. A gyomirtó a kapa vót, akinek nem csillogott, azt megszólták a templomból hazajövet a pletykás asszonyok.

A házat is maguk építették…

A falusi emberek azt mondták a hozzáértő ember kezében a sár is arannyá válik. Az itt élő emberek sárból képesek vótak házat építeni, mivel nem vót más kénytelenek vótak az anyaföld adományaira, nevezetesen sárra, szalmára, vízre, megfelelő tájolásra és a Jó Isten áldására támaszkodni. Amikor az ember elfogadta magát a természet részeként, s nem akarta uralni a világot, akkor elfogadta azt is, hogy háza a földből nő ki, és évtizedek múlva a lakója és a lakhelye is oda tér majd vissza a jó anyaföldbe. A szalmafödeles ház szobája apró ablakaival az utcára nézett, melegét télen a konyhára nyíló kemence adta, mely elsősorban főzésre-sütésre szolgált. A konyhához, melybe a pitvaron át jutott az ember, egy-két kamra csatlakozott. Ezekben kaptak helyet a szerszámok, a gabonatartó szuszék, liszt, kása, káposztás hordó, gyümölcs, ott függött rúdon szalonna, sódar, kolbász. A szálas gabonát a csűrbe rakták, ott a cséphadaróval végzett munkának is jutott hely. A nyitott konyhából nyíltak a lakóhelyiségek, a kemencék fűtését szintén a konyhából oldották meg. A felnőttek 4-kor keltek a gyerekek fél ötkor, nyáron korán világosodott és sok vót a munka. Az árokparton szedett gizgazzal, gallyal, szalmával, a földeken gyűjtött venyigével vagy napraforgó szárakkal fűtöttek, szalmán, a földön vagy dikón aludtak. Ha éhesek vótunk még a kender bélit is megettük, arra mondták hogy ízetlen vót mint a kender bél… A kornak megfelelően vertfalu, szalmával kevert agyagból dagasztott sárból rakott, földes padlójú házak vótak, nád, szalma, sás fedése vót a tetőnek. Benne nyitott tűzhely, vót szabadkéménnyel, amit hulladékkal fűtöttek. A házak tisztán tartása meszeléssel, földje mázolással történt. Az ablakok kicsik vótak, télen mohával, kitömve, hogy ne menjen ki a meleg. A házban nem ritkán tucatnyi ember lakott, többnyire három nemzedék egy fedél alatt. A házakat részben süllyesztve építették.

A küszöbnél a házban nem fel, hanem le kellett lépni. Egy idő után megtiltották a tető fedésére a szalma és a sás alkalmazását, és egyre többen használtak agyagból égetett cserepet a házak fedésére a sok tűzeset miatt. Az ágyat priccsnek vagy dikónak hívták, az asztal mögött vót a sublót, ebben tartották a ruhát és az ágyhuzatot. A subát és a szűrt a kamra falára akasztották az nem fért be a kis konyhába, de ide kerültek a cipők, csizmák és a háztartásban szükséges eszközök, rocska, köpülő, szilke, savanyított káposztáshordó, fateknő, termények és a boroshordó is. Pitvarnak nevezték a konyha bejárati ajtaja felőli részt, ott vót a padlásfeljáró is. A falon csíkmák szűrő, cseréptálak, tányérok, faragott evőeszköztartó, a konyha különféle használati eszközei sorakoztak, olyan pontos rendben, hogy dédanyám sötétben is azt emelte le közülük, amelyikre szüksége vót. A konyhában a bejárattal szemközti sarokba, vagy az ablak alá került a karos láda és az asztal. Az ajtó jobb oldalára ágyat vagy inkább priccsnek nevezett fekvő alkalmatosságot, a bejárattól balra polcos állványt helyeztek. A fekvőhely és az asztal közé tettek egy felül polcos, alul zárt edényes szekrényfélét, amit kredencnek neveztek. A karos láda és a kemence szája közötti falrészen nyílott a szobaajtó. Az építéshez használt sarat is saját földjük agyagos részéből termelték ki a parasztok, amit később kacsa- és libaúsztatónak, kenderáztatónak használtak. A tornáchoz a gazda maga faragta az oszlopokat. Pácolt deszka vót a plafon és sárdöngölt a padló. A nádat a föld vízállásos területén vágták, mert semmit nem hagytak veszendőbe, minden tenyérnyi helyet kihasználtak. A kertben vót még egy a földből kicsit kiemelkedő pinceverem, a krumplinak. A letapasztott, mázolt padlásán gabonát tároltak, a disznóvágás után a füstölt sódar kolbász a gerendára akasztották. Sokszor vót a padláson fekhely, mert néhányan ott aludtak. Sokoldalú hasznosíthatóságát a nádtetőnek köszönhette. A jól felvert tömör nád nyáron hűvöset, télen meleget tartott. A vályogot tiszta agyagból, szemcsés adalékból (homok) és rostos adalékból szalma, pelyva, szecska, esetleg nádból készítették. A kövérebb agyagnál több szemcsés és szálas adalékot használtak, de minél több az adalék, a fal, a vályog teherbíró képessége annál kisebb - ezzel szemben nagyobb vót a hőszigetelő képessége. A vályog mivel nem éghető és jó hőszigetelő ezért kedvelt vót a tanyán. A vályogtégla mellett a lapított sárgömbökből rakott ún. csömpölyeg fal vagy petics vót a jellemző. A vertfal zsalu közzé került. A

vályogfalak nedvesség és fagyérzékenysége miatt vízálló és fagyálló alapra kell helyezni. A külső nedvesség elleni védekezés: az esővíz megfelelő elvezetése - széles tetővel, tornáccal, és jó állapotú csapadékvíz-elvezetéssel történt. A gyors kiszáradás miatt fontos vót, hogy a vályogfalakat csak száraz időszakban készítsék főleg a nyári hónapokban. A gömbölyegek vagy gombócok formája lapított gömb alak, esetleg egészen nagy ívben lekerekített sarkú s élű téglatest vót. A felrakott elemeket faverőkkel tömörítették egymáshoz, ez nem csak a két egymás fölötti elem egymáshoz tömörödését vót hivatott szolgálni.

Hogy készült a vályog

A vályogtégla úgy készült, hogy a megfelelően kevert és nedvességtartalmú alapanyagot faformákba töltötték, és abban fával csömöszölték. A formákból kivett téglákat napon szárítják meg, de a száradó téglákat védeni kell az esőtől és a kiszáradástól. A tornácot culáp vagy támasztóoszlop tartotta, de a falba is beépítették. A sarat állatokkal járatták meg, járatás közben keverték bele a pelyvát, töreket, esetleg nádat. A vályogot villával, esetleg kapával rakták fel. Vigyáztak rá, hogy ki ne száradjon a fal építés közben, de óvni kell az esőtől is. A rakott falat miután elkészült egyesre vágták ásóval. A vert fal zsaluját pántolták, oszlopokat vertek le, és a deszkázatot, zsaluzatot ehhez rögzítették, döngölőkkel tömörré verték, esetleg botok végével megszurkálják a levegő kiszorítása céljából. A csúsztatható deszkát feljebb húzzák és felrakták a következő sort. A falsarkokat, kereszteződéseket, a nyílászárók falkáváit általában megerősítik nádcsomók, égetett tégladarabok beépítésével oldották meg. A paticsfal olyan fal, melyben a fő "tartószerkezet" oszlopok közé font vessző, vagy nádfonat vót. A földbe szúrták a sasfákat, oszlopokat erre kerültek a varrófák vagy gerendák, így alakult ki a ház vázszerkezete. Az álló oszlopok közé függőlegesen vékonyabb karókat állítottak sorban egymás mellé. A karók közé vízszintesen vékony ágakat fontak. Végül a fonott sövényt két oldalról agyagos, vályogos sárral betapasztották. A vályogházak élettartamát száz években mérték. Nádtető vót a házon, sárból vót tapasztva a fal, a plafonon a gerendák látszottak, a lábuk alatt sárral vót felmosva a döngölt föld.

A kemenceépítés…

Tavasszal a húsvéti ünnepek előtt és ősszel mindenszentek előtt illett elvégezni a meszelést. A házikót kis kamra, konyha és tisztaszoba alkotta, aminek falán egy feszület, vagy egy szentkép díszelgett, amit a búcsúból hoztak. A szabad kémény és a búbos kemence fontos része vót a konyhának, ami padkával és kuckóval rendelkezett a kisgyerekek nagy örömére. A búbos kemence a konyhában a kémény melletti közfalnál, félkör alakú fal felrakásával történt. Amikor a fal elérte a nyolcvan centiméter magasságot, a körbevett üreget feltöltötték száraz homokkal, az alját téglával rakták ki. A betöltött üreg tetejére vasabroncsot tettek, amihez hozzákötöztek négy lécet, és kúp alakzatban beállították a kémény irányába. Arra vigyáztak, hogy a lécekkel körbevett kemenceközép pontosan a kéményhuzatban legyen. A lécek alját csak annyira húzták széjjel, hogy a padkának maradjon hely. A kialakult kemencevázat vesszővel és dróttal keresztben beszőtték, úgy, hogy a keresztpálcák között kétujjnyi széles rések maradjanak. A tetejét szintén belécezték. Ezután következett a tapasztás, a pihentetett áztatott agyagba töreket szórtak, és a masszát jól összetaposták. Az elkészült kemencét kiégették, a tartólécek is elégtek, de akkor már tartotta magát a fal, mert olyan vót, mint egy kiégetett szilke.

A kézművesség…

A kézművesség igen fejlett vót, a nád, a gyékény és a fűzfavessző jó alapanyag vót a tanyán. Az elkészített kosarakat, szőnyegeket és egyéb terméket a Demecseri piacra vitték eladni. A zabot is eladták a gabonakereskedőknek, akik érte jöttek. A gyékényt eladták a Berencsieknek meg a Cigándiaknak, azok szőttek belőle ponyvát. Keresett vót a lábtörlő, a szakajtó, a kosár, az udvarseprű, a méhkas, a szekerekbe vesszőből készített kas. A len és a kender áztatása után a feldolgozás a fonás, szövés, ruhakészítés vót a téli foglalkozásuk az asszonyoknak. A gyapjú és a bőr kidolgozása és feldolgozása biztosította a meleg ruházatot a parasztoknak. A férfiak téli elfoglaltsága vót még a nád vágása és értékesítése, míg a nők részére a fonás, a szövés, a család

ellátása és az állatok gondozása adta a legtöbb feladatot. Az asszonyok télen kenderből, gyapjúból fonalat készítettek. A semmi másra nem jó rongyokat csíkokra hasogatták, és jó erősre megsodorták. Rongyszőnyeget szövettek belőle a felmázolt ház földjére, a lócákra és a kemencepadkára kerültek. Kárba semmi nem veszhetett. A dörzsölő a kender feldolgozásának egy fontos része vót. Ahhoz, hogy a kender a törés, tilolás után puhább legyen, könnyebb legyen fonni, lábbal meg kell taposni, dörzsölni. A fiatalok a közös munkákon ismerkedtek, a fonó estéken, dohánycsomózáskor, vagy tollfosztáskor, persze az estét követte a kislány hazakísérése is. Sok esetben a legény ott felejtette a kabátját, a szűrét a lányos háznál szándékosan. Ha másnap nem tették ki a szűrét, legközelebb már bemehetett a házhoz és udvarolhatott a lánynak. Innen ered a kitették a szűrét mondás. A folyóban sulykolással mosták a ruhákat, az emberek. Aratás idején és a behordás alatt a lakóknak tűzőrséget kellett tartani.

A tanyasi iskola

A gyerekek közül, különösen a szegény gyerekek ritkán jártak iskolába. Télen a ruházat, nyáron a pásztorkodás, az állatok őrzése miatt nem mehettek iskolába. A tanítás összevontan történt, egy teremben több osztály tanult, nagy létszámmal. Az iskolában hosszú deszkából készült, festett padok vótak. Új ruhát, új cipőt először a templomban, ünnepnapokon viselték . A templomnál találkoztak a rokonok és az ifjúság. Itt beszélték meg a családi eseményeket. A fiatalok itt találkozhattak egymással. Az egyház megpróbálta az ifjúságot kulturális eseményekkel összefogni. Ilyen események vótak a színi előadások, templomi szereplések teaesték, egyéb rendezvények. Az élet része vót a böjt, a körmenet, a búcsú, a vásár, a vasárnapi mise. Szégyen vót , ha valaki nem ment el a templomba. Olvasni a kalendáriumot és a bibliát lehetett, mert más könyv nem igen vót a háznál. A híreket a templomból hazafelé, vagy a kocsmában vagy a piacon lehetett beszerezni. A történetek mesék a családban élő öregek által szájhagyomány útján terjedtek és szálltak át apáról fiúra. A gyerekeket korán megtanították a keresztény értékekre, mint a becsületesség, a jólelkűség, az igazmondás, a szolgálatkészség, az engedelmesség és a tisztelet és a munka szeretetre. Három fontos

keresztény ünnep vót; karácsony, húsvét pünkösd.

Rétközi játékok

Keresztapám mesélte, hogy a gyerekeknek nem vótak játékaik, a hokedli vót a kis asztal, a sámli a szék, a tök szárából készítettek maguknak dudát, csuhéból babát, készültek játékok csutkából, nádból, szalmából, készítettek hegedűt, sípot, nyakláncot, vagy téli estéken a férfiak faragtak valamit fából. A gyerekek vagy pulyák vasárnap reggel elgereblyélték az utcát, elseperték az udvart, enni adtak a jószágnak. A kilenc órai misére mindig fehér ingben tisztán mentek a gyerekek, pedig csak lavór vót otthon és gémeskút, meg szappan. Kötelességre és munkára nevelték a gyerekeket apró koruktól. Ha jött a nyári szünet, mentek a mezőre kapálni, ha jött a tél mentek erdőt ritkítani vagy fát vágni. Sosem unatkoztak. Munka közben játszottak nem nagyon unatkoztak. Hajnal 4 kor indultak a szőlőbe kapálni, mert akkor még nem vót meleg. Amíg fiatalok és gyengék vótak addig a kanálisra jártak forgatni szénát, az udvaron vót a tragács vagy talicska, amivel a szénát szállították. Gyerekkoromban ősszel az akácerdőbe gombászni jártunk, állandóan sebek vótak a lábunkon és a fejünkön, a kezünkön, könyökünkön nem fertőtlenítette senki nem kötötte be senki mégis túléltük. Ha egyik gyerek verekedett a másikkal, a szülők szétválasztották őket és ki-ki a sajátját még otthon is jól elverte. A zsíros kenyér, a zsírban pirított kenyér a hagyma és a szalonna mindennapi étel vót. Az ételek zsírosak vótak fűszeresek, a forralt tejhez cikóriakávét öntöttek, de az több vót, mint a tej. Mosatlanul ették a gyümölcsöt a fáról. Ha leeset a kenyér meg kellett enni szentségtörés lett volna kidobni. A poros utca vót a focipálya, kótya vót a labda. A padláson 3 forintos könyvek vótak, ezeket olvasták, a kalendáriumot és a bibliát. Ha berepültek a legyek a házba vágtak egy-egy akác ágat mindenkinek és azzal kergették ki az udvarra. Ha a cipőt kinőtte a gyerek, kivágták az orrát, inget, gatyát sosem vettek nekik, mindig a nagyobbakét hordták. Az emberek nem vótak irigyek, mert mindenkinek ugyanannyija vót. Ha kért valaki egy kanál zsírt kölcsön biztos megadta, mert a becsületükre kényesek vótak. Ha a szomszédban tengerit törtek, beálltak a gyerekek is segíteni. Munkára vótak nevelve. Nem vótak játékaik, de vót fantáziájuk, nem vót zsebpénzük, de meg

vót mindenük. Megtanultak, úgy élni, hogy tudják, mit jelent a kötelesség, a bűn, a jó, a felelősség, becsület, munka. Ezek az emberek névtelen hősei egy letűnt kornak, amelyen a mostani fiatalok értetlenül állnak. Mire a gyerekek felnőttek a pulya batyuja megtelt minden jóval, amit a szülői szeretet csak bele tudott tenni. A falusi életet sokszínűség jellemzi. A faluban nincs nyüzsgés, nincs rohanás, se szmog, mindenki mindenkit ismer, az emberek köszönnek egymásnak, mindenki ráérősen járkál, mégis minden hova odaérnek az emberek. A városon nem lehet csak úgy kimenni, focizni az utca kellős közepére, mint a tanyán. A szülők mindenre megtanították a gyerekeiket, ami kell a falusi élethez. A családban munkamegosztás vót, mindenkinek meg vót a feladata. Egy családban sok megosztásra váró dolog van, s a munka gyümölcse is akkor élvezetes és ízletes igazán, ha meg lehet osztani másokkal. A falun vagy tanyán az ember nem más, mint a természet egy parányi alkotóeleme. Se több, se kevesebb az udvarban hajladozó gyümölcsfáknál, a fűben ciripelő tücsöknél, a tornác előtt nyíló kardvirágnál. Mi mellettük, és ők mellettünk és így együtt a természettel. Lassan pirkad, az idő ködös, a zöld fűszálak hajladoznak a leszálló harmat súlya alatt, a tájat mintha finom, nedves lepel borítaná, s a felkelő nap sugarait madárének, kutyaugatás és kakaskukorékolás köszönti. Ilyenkor, hajnali négy óra tájban már ébredezik az udvar apraja nagyja, hisz itt jól tudják: aki korán kel, aranyat lel, de legalábbis nem alszik sokat.

Sokan vótunk kis házba

Drága Nagymamám azt mondta; Minél kisebb a ház annál nagyobb benne a szeretet. A szülő készítette a világon a legfinomabb ételeket. A cikóriakávéval ízesített tej, vagy a citromos tea, a fokhagymás pirítós, vagy a bundás kenyér illata ma is kísért, ha megéhezem. Hiába készítünk mindent úgy, mint ő, mégsem olyan az íze, mert nincs benne az a gondoskodó szeretet, amit hozzáadott, ahogy mondani szokták benne vót szíve-lelke. Édesanyámnak nehéz élete vót ezért gyermekeinek igyekezett élete során mindazt a szeretetet, törődést és gyengédséget megadni, amiben neki talán soha nem vót része. Hetente egyszer vasárnap került hús az asztalra, de nem is hiányzott, mert nem válogattunk. Vannak kincsek, amiket sosem dobok ki, ilyen Édesanyám imakönyve,

bibliája, vagy receptfüzetje, amit maga írt, vagy imádságainak füzete, a régi kopott krajszony, egy repedt öreg porcelán tányér, a régi evőeszközök, szentképek, kenyérvető lapát. Ha eddig nem vót mennyország a jó Isten biztos létrehozta, mert ezek az emberek megérdemelték, hogy a tiszta önzetlen lelkük miatt odakerüljenek. Kéthavonta látogatok el a Demecseri temetőbe, hogy friss virágot vigyek a nyolc sírra. Isten nyugosztalja őket békében!

A Rétközi erdő mező szépsége

Gyerekkoromban sokat barangoltunk a környező erdőn és a mezőn, ismertünk minden rejtett zugot. Sokat jártam a természetet itt szabad vagyok mint a könnyű röptű madár. Hajnal 4-kor keltünk akkor még nem vót meleg, kimentünk a szőlőbe kapálni vagy a Koldbárdra a tengeribe. Hét órakor vót egy gyors früstök és egy óráig nem vót megállás. Itt az ember tücsök ciripelésre hajtja álomra a fejét és madárcsicsergésre ébred. A nagy melegben háromig pihenő vót, akkor ismerkedtünk a természettel. Édesapám azt mondta ne csak nézz láss is, vedd észre a természet rejtett szépségét, csak hallgass, mert felesleges ide a sok beszéd és tárd ki a szíved, és figyeld ahogy ébred a természet, sok sok új élet fakad, és üde csókja reményt önt szívünkbe. Az erdő csendje nem a hangok hiánya, hanem az élet háttérzaja, apró nesz, lágy suhogás erős kopogás sejtelmes suttogás és sok sok madárhang, végtelen kavalkádja. Amikor legszebb nászruháját felölti az erdő, megtelik madárhanggal a sűrű lombkorona, a természet sok millió kis hangból megszövi láthatatlan fátylát, ez az erdő zenéje. A fák az ég felé törnek mint a katedrálisok, eső után az akácerdő olyan illatot áraszt, amit nem lehet szavakba önteni, Isten óriási szivárvánnyal koronázza meg a világot, a virtuóz pacsirta végtelen hosszú zsoltárral köszönti az égi tüneményt. Árnyak, hangok fények illatok, talán ilyen vót a paradicsom? A vén erdő mélyén, mintha a tavasz orgonája szólalna meg, ha felébrednek az énekesmadarak. Csatlakoznak a koncerthez a rét muzsikusai a szöcskék és a tücskök is. A hajnali nap első erőtlen sugarai csókot lehelnek a világra, a madarak kitárják gémberedett szárnyaikat, ahogy ébred a természet, minden madár előbújik, szeretne részese lenni ennek a szimfóniának. A felkelő nap sugarainak gyöngéd melegsége beragyogja az erdőt, nagyot nyújtóznak a fák, majd ásítanak egyet

és a mókusok újra kezdik a futkározást a lombok között. Idővel rá fogsz gyönni, micsoda hatalmas, felülmúlhatatlan élmény az erdő, nem beszél, de meghálálja gondoskodó bizalmadat: új hajtást hoz, tündököl, neked. A leveleket lapozgatja unottan a szél, lágyan megfésüli az erdő fáit, megáldja a fészkeket, megszárítja a madarak tollát, az ijedt őzek hátát, a csillagszemű nyulak bundáját. Lassan felébred a természet, a ragyogó napsugár átmelegíti az erdő lakóit. Reggelre pókhálók szövik be a fákat. Hajnalban a vadvirágok illata úgy árad szét az erdőben, mint a pásztortüzek füstje a szélben. A hajnali pára belepi a leveleket, de a ragyogó nap fénye bevilágít a lombok közé, mint a csillagok fénylenek a harmatcseppek. Lenyűgöző látvány, a magas fűben fácánok foglyok őrzik fészküket, a vizes területen gólyák daruk keresnek eleséget kicsinyeiknek, a tilosban őzek legelnek, a barázdákban falánk pockok lopják serényen a magvakat, kackiásan szemléli egy darabig a prédát a szigorú csősz az egerészölyv egy oszlopról, majd lecsap, nincs kegyelem a zsiványoknak. A korhadt fán serénykedik a fakopáncs, sűrű erdő rejtekében vakaródzik egy ünő, a csenderesben áthalad egy vaddisznó csürhe, váratlanul szarvas bőgése zengi be az erdőt, minden állat megriad, a tisztáson bogarásznak a varjak, felettük a kíváncsi héja köröz, a bokor mélyén ijedt kisnyulak hűsölnek, a kakukk hosszú életet jósol valakinek, a szemtelen kék szárnyú szajkó éles hangjával elárulja az erdő lakóinak hogy megérkeztem. Az erdő lakói suttogva kérdezik egymástól; “ki ez? mit akar itt? barát vagy ellenség? A titokzatos természet a szépség kiapadhatatlan forrásaként hat az érzékeny lélekre. Az öreg fák titkokat suttognak fülembe. Ahhoz, hogy ti is érthessétek mit mondanak, ismerni kell az erdő minden fáját, minden lakóját, a mező minden bokrát és vadvirágát. A fák levelei lágyan susognak hogy elrejtsék a lábaim alatt elpattanó száraz ágak hangját. Néha cserkelő vadászokkal találkozom, akik szénát, tengerit visznek a szórókra etetőkre, ezzel segítve a vadállományt a túlélésben. A legjobban ők ismerik az állatok mozgását, hétköznapjait, természetét, az erdő törvényeit, ez az ismeret hozza közel az embert a természethez. Nincs is varázslatosabb egy hófehérbe burkolózó erdő káprázatos látványánál, a havas táj meghittségénél. Nyáron a nagy melegben itatókat alakítanak ki, zabot vetnek, tengerit a vadaknak, a sárban az itató körül aranysakál nyomaira lelünk. Én ismerek itt minden odvas megrepedt fát, minden bokrot, minden kotorékot, minden

csapást, tudom hol teremnek a legszebb őzláb gombák, hol van vadméz, hol nő a vadmálna, hol fészkel a halálmadár. Estére hűvösen megérkezik a Kassai szél, és lassan az erdei világ újra nyugovóra tér. Lemegy a nap, elcsendesednek a fákon a mókusok, puha köd lepi be a tisztást, álomba szunnyad a természet, hogy reggel újra kitárja ölelő karjait. Nehéz felhők vándoroltak az égen, hajlongva fürdésre készülnek a fák. Estére az árnyékok elnyújtózkodnak lustán, a virágok szemérmesen összezárják köpenyüket, csak a szél zúgása hallatszik. Céltalanul óvatosan lépkedek, az öreg fa tetején száraz ágakból rakott fészekből néz le a büszke rétisas, keresve a talajon a sűrű szagosmüge aljnövényzetében bujkáló prédát. A természetjáró is elfárad estére, szemére úgy száll az álom, mint fészkére a fáradt madár. A Demecseri flóra és a fauna tökéletes és teljes harmóniát alkotott számunkra, gyönyörködjünk együtt benne! Nincs más dolgunk, mint megőrizni az utókornak az erdőt, a mezőt, a napfényt, a hűs levegőt, a tisztán csillogó víztükröt harmóniában élve a környezettel.

Az én szép falum

Talán érti valaki, talán emlékszik még valaki, talán él még valaki… Ismerős házak ismeretlen emberek az utcákon. 25 éve kerültem el innen, alig él már valaki a régiek közül. Én ilyennek láttam a régi kis falut. Egy szelet múlt, ami örökségünk féltett gyöngyszeme. A szép új világ a nagyvárosok, mind a picike falvakból nőttek ki, lakói a falusiakból születtek, a múlt emlékei dicsősége és bizonyítéka a falvak mélyén lakozik, a régi vályogházakban, a frissen meszelt falakban, a poros utcákon, a nyikorgó templomajtón, a kopott padokon, a takaros udvaron, a disznóól szalmájának szagában, az istállóban illatozó szénában, a gémeskút büszke zsiráfnyakában, ez az igazi csoda, a vödör vizének csillogásában meglátni a fénylő napot és felfedezni újra világot. Ne csak nézz, láss is, tudom nem könnyű, felismerni az értéket az igazat és a tisztát de ha jól figyelsz a részletekre, észre veszed a fűben ciripelő tücsköt, a sötétben pislákoló szentjános bogarat, az apró ablakból kiszűrődő gyertyafényt. Amikor a rocskából kapod a tejet, a méhkasból a mézet, a kútból a vizet, édesapától a mesét, édesanyám kezéből a kenyeret. Nehéz szavakba önteni ezt az

érzést, azt mondják a tudálékosok, hogy lokálpatrióta, szerintem csak egy álmodozó időutazó vagyok, akit egy régmúlt időből itt felejtettek, visszatértem mert nem lettem városi, de már ide sem tartozom, földönfutó lettem hazátlan árva, akit ide oda fúj az őszi szél, mint az ördögszekeret a homokbuckákon. Amikor itt éltem mindenki köszönt nekem, most hogy visszajöttem, csak néznek rám kérdőn, ki lehet ez az idegen. A temetőben már többen vannak akik ismernek, én is emlékszem minden sírhantra, minden benne nyugvó halottra. Valaha nevető szorgalmas emberek vótak, nem gondoltak a halálra, éltek békésen csendesen a faluban. Most minden házban idegenek laknak, nekem idegenek és én is idegen vagyok nekik. A diófán károgó varjú még a régi, talán ő ismer meg egyesül. A szomszédban álló vén eperfa szomorúan néz rám, megismer de már ő is a végét járja. Gyerekkoromban a diófa oldalába beütöttünk három szeget, azon másztunk fel a vastag törzsön, benőtte már a fa, de a három szegnek még jól látszik a rozsdás feje. Szemben az akácoszlopok a kerítésben még mindig élnek és minden tavasszal kihajtanak, hogy valaki levágja őket. Tulajdonképpen minden megmaradt, csak az emberek cserélődnek. Más kongatja a harangot, más prédikál a szószékről, mások hallgatják, más vágja le az akácágat. A régi bokros híd, öreg köveivel, száz éve már hogy szolgálja az itt lakó embereket. Az út melletti gödör a vályogvető vót 40 éve még, most kacsaúsztató. A templom oszlopaiba bevésett emberek monogramja több száz éve hirdeti, hogy itt jártam valaha. A temetőben a névtelen hősök megkopott sírja 75 év után is hirdeti, hogy éltek és meghaltak. Nagyapám több mint 100 éves vályogháza, ma is áll, vele szemben egy még régebbi ház, "Gubner Simon Szikvíz gyára" sajnos a táblát már leverték, de a ház már 4 emberöltő óta áll és hirdeti, hogy itt becsületes szorgalmas emberek laktak. Az emberiség története szorosan összefonódik a falvak és települések létrejöttével. A falu, ahol az emberek nem csupán laknak, hanem közösséget alkotnak és életüket építik. A falvak olyan helyek, ahol a múlt, a jelen és a jövő találkoznak, és ahol az emberek megtalálják identitásukat és életük értelmét. A falvak történelmi szerepe szinte felbecsülhetetlen. Az emberiség kezdeti időkben vadászó-gyűjtögető életmódot folytatott, majd a mezőgazdaság megjelenésével születtek az első települések. Ezek a települések később váltak falukká, és az emberek itt kezdték megosztani a teret, az erőforrásokat és a munkát. A falvak lehetővé tették a

mezőgazdaság fejlődését és az élelmiszertermelés növekedését, ami az emberiség számára alapvető vót a túléléshez és a civilizáció kialakulásához. Az élet a falvakban sokszínű és gazdag tapasztalatokat kínál. Itt él az agrárkultúra, az állattenyésztés és a kézművesség hagyománya, amelyek generációról generációra öröklődnek. A falvakban az emberek még mindig képesek közelebbi kapcsolatot kialakítani az évszakokkal, a természettel és az élelmiszerrel. A kis közösségekben az emberek ismerik egymást, és segítenek egymásnak a nehéz időkben. A falvak olyan helyek, ahol az emberi kapcsolatok és az emberiesség értékét még mindig nagyra becsülik. A falvak az identitás és a kultúra őrzői is. Sok faluban megőrződnek az ősi hagyományok, a helyi zene, a tánc és a kézművesség, amelyek az emberek identitását és kultúráját formálják. Az évszázadok során a falvakban kialakult hagyományok és néprajzi sajátosságok gazdag és sokszínű kulturális örökséget hoztak létre. A falvak a természetvédelem és a fenntarthatóság szempontjából is kulcsfontosságúak. Az itt élő emberek gyakran szoros kapcsolatban állnak a környezettel, és értik annak fontosságát. A fenntartható mezőgazdaság és az erőforrások hatékony felhasználása a falvakban elengedhetetlenek ahhoz, hogy az emberiség továbbra is fenntartható módon éljen a Földön. Azonban nem szabad elfelejteni, hogy a falvaknak is számos kihívással kell szembenézniük. A városokba való elvándorlás, az iparosodás és a globalizáció hatására sok falu népessége csökken, és az életminőség csökkenhet. Az infrastruktúra és a szolgáltatások hiánya problémákat okozhat. Az élet a falvakban gyakran nehezebb lehet, de a mezőgazdaság az élelmezés alapja. Az emberi közösség, a kultúra, a természet és a fenntarthatóság központi szerepet játszanak a falvakban. Ezek a helyek az élet bölcsőjévé válnak, ahol az emberek találkoznak a múlttal, élnek a jelenben és készülnek a jövőre. Az emberiség jövőjének megőrzése érdekében fontos, hogy megőrizzük és támogassuk a falvakat, mint az élet alapvető és értékes részét.

A tanulás fontosságáról

Az iskola más vót, az értékek mások vótak, az emberek mások vótak, az élet más vót. Mindannyian magunkban hordozzuk iskolánk hangulatát. Az épületet, a kaput, melyen annyiszor

átléptünk, tanáraink és diáktársaink emlékét. Sok olyan ember tanulta ebben az iskolában az abc-t, az egyszeregyet, akik ma anyukák, apukák, nagymamák, nagypapák, netán dédszülők. vót aki orvos lett, vót aki pap, én középiskolai tanár lettem, és szembesülnöm kellett a mai ifjúság viselkedésével. Ha a tanár nyakon vág egy gyereket, mert az tiszteletlenül beszélt vele, akkor szadistának bélyegzik, ha megsimogatja a buksiját a jól felelő gyereknek, akkor pedofil, mindenféle bélyeget nyomnak rá csak a tisztelet hiányzik a szülők és a gyerekek és a társadalom részéről. Amikor én jártam iskolába, még tisztelet és erkölcsi megbecsülés illette meg a tanárokat, az oktatásnak nagyobb értéke vót és mi még megbecsültük, hogy az a tanár bejött az órára tanítani, a jogainknál fontosabbak vótak a kötelezettségeink, szüleink és tanáraink iránti tisztelet. Ha csúnyán írtunk kaptunk egy körmöst, ha rosszul viselkedtünk, kaptunk egy nyakast, szüleink azt mondták a tanítóbácsinak, nyugodtan vágja nyakon a gyereket, ha nem fogad szót. Ha rosszalkodtunk az iskolában és otthon megtudták a szüleink még otthon is kaptunk egy alapos verést. A faluban az orvos, a pap és a tanár vót az értelmiség, minden szülő azt szerette volna, ha gyereke orvos, pap, vagy tanár lesz. Akkor még a tanárnak vót tekintélye a diák pedig tudta, hogy hol a helye. Mindenki megsüvegelte a tanítót, ha találkozott vele az utcán. Sokat köszönhetek tanáraimnak, mert megtanítottak, írni és olvasni, számolni és gondolkodni, becsülni a munkát és tisztelni a dolgozó embereket. Megismertették velem a szépet és a jót, a becsületességet és a mások iránti tiszteletet. Az osztály harmada cigány vót és nem tettünk különbséget egymás között, sem a diákok, sem a tanárok nem vótak kirekesztőek. Akkoriban kötelező vót az iskolaköpeny, ami egyenlőséget sugallt, eltakarta, hogy egyikünk – másikunk kicsit szegényebb anyagi körülmények között élt. A tornacipő orra ki vót vágva mindenkinek, mindenki szegény vót és mégis mérhetetlenül gazdag. Generációk nőttek fel egy liberális oktatáspolitikának köszönhetően, így a mai felnőttek és gyerekek csak az árát tudják a dolgoknak, de nem ismerik az értékét. Ha a másiknak nem vót tízóraija, elfeleztük vele. Szegényebbek vótunk az biztos, de fegyelmezettebbek is és talán a szívünk is nagyobb vót. Kopott összefirkált padok, középen a kalamáris tartó lyuk, a plajbász, a penna vagy a kalamáris, rozoga székek, öreg tanári asztal, a tábla kockás és vonalas vót és fekete, a kréta fehér, szorzótábla, abakusz, katedra, ami egy dobogó vót

azon állt a tanár ócska asztala és rozoga széke, ennyi vót az iskola eszközkészlete, de a tanárok szeretete és fantáziája, mégis megtöltötte minden jóval a fejünket, ami az élethez kell. Az iskolatáska tartalma fa-tolltartó, ceruzák, radír, füzetek és könyvek kékbe öltöztetve, órarend, vonalzók, körző, mártós toll, tinta, itatós, korongok, ecsetek vízfesték, gyúrma, piros tubusos technokol rapid ragasztó, és uzsonna, egészségügyi csomag, tornafelszerelés, ellenőrzőkönyv. A templom mellett vót az iskola, pontosabban a paplak mellett, olajos hajópadlója vót, cserépkályhával fűtötték fel az osztályokat. Az egyik templomnál ;kéki józska;, a másiknál ;csuta; koldult minden nap. Karizmatikus tanárok tanítottak minket a munkára és az életre. Hatalmas szakadék húzódik a két iskolarendszer között térben és időben, gondolkodásban és szemléletben. Elképesztő fejlődésen ment át az oktatás az elmúlt évtizedekben, hogy hova tart az más kérdés. A tízórai kakaó vót egy kiflivel. Pajtást olvastunk és kék kisdobosok vótunk. Gyűjtöttük, az iskolai takarékbélyegeket. A tornacipő kék vót, a kis gatya fekete, és hozzá fehér atléta. Úttörőként, piros nyakkendő és síp, majd ifjú gárda egyenruha.
A tanítóbácsi folyton arra emlékeztetett, hogy egyenes háttal üljünk az asztalnál, a csípőnket nyomjuk hátra, a könyökünket támasszuk meg a padon, így egyrészt rendesebben kapunk levegőt tanulás közben, másrészt nem kapunk gerincferdülést, akkoriban kötelező vót az órán a hátunk mögött összekulcsolt kézzel ülni, ami szintén az egyenes testtartás miatt vót fontos. vót gyakorlati óra, ahol a kertészkedést tanultuk meg. A gyerekek fegyelmezetten ültek a padsorokban, és odaadó figyelemmel hallgatják a tanárt. Akkoriban már a puszta közbeszólás is rendbontásnak, fegyelmezetlenségnek számított. Mit akartunk mi gyerekek? Azt, hogy hagyjanak minket játszani. Mit akartak az akkori szülők? A szülők szerették volna, hogy a gyerekünk boldoguljon az életben, hogy olyan, munkája legyen, amit szívesen csinál, hogy rendes ember váljon belőle. Ezt az antagonisztikus ellentmondást, csak szelíd erőszakkal lehetett orvosolni. Mi nem tudhattuk még akkor, hogy mi az, ami a mi épülésünket szolgálja, de szüleink, akik megtapasztalták a saját bőrükön, hogy milyen az, ha nem tanul az ember, görcsösen ragaszkodtak ahhoz hogy tanuljunk. Felnőttként rágyön az ember, arra, hogy szülei bölcs tanácsokkal látták el, és hálás érte, hogy erőltették a tanulást, mert most azért könnyebb az élete.

Kántor voltam a református templomban

Nem könnyű szavakba önteni azt a varázslatos harmóniát, amit hallhatunk a templomban. Így jártam én is, 15 éves vótam hét közben a gimnáziumba tanultam, de minden vasárnap a református templomba jártam. A mi templomunk elég puritán vót, télen nagyon hideg vót, de nyáron kellemes vót, mert falai felfogták a meleget. Az előző kántor, aki a harangozó lánya vót egyetemre ment, Kemenesi Tibor tiszteletes Úr, az Istentiszteleten kiprédikálta hogy új kántort keres a templomba. Amikor meghallottam, felcsillant a két szemem, és otthon elmeséltem szüleimnek, akik nagyon meglepődtek. Szép de igen nehéz hivatás, nem gyereknek való mondta Édesapám, de én kitartottam elhatározásom mellett. Mindig vonzódtam a zenéhez, vót egy kis harmónikám, azt nyúztam naphosszat, de az orgona hangja a szívemig hatolt, nagyon vágytam rá, hogy megtanuljak rajta játszani. Több jelentkező is vót erre a megtisztelő feladatra, de az elhatározásukhoz a kitartásuk nem vót elég. Isten segítségével, lassan megtanultam játszani, bár eleinte csak suszterbasszusban, de később, mikor már átláttam az összefüggéseket egyre kifinomultabban és árnyaltabban játszottam. Az orgona elég régi vót és nem vót felhangolva szerintem már évtizedek óta, de nekem akkor is földöntúli vót az a harmónia amit ki lehetett csalni belőle. A kántorizálás persze több, mint eljátszani egy zsoltárt, meg van a liturgiája az istentiszteletnek, amit szintén meg kellet tanulnom. A koráll tartalmazta az énekek és zsoltárok kottáit, külön a bal és a jobb kéz által lefogható billentyűket és a lábpedál játékát. Nem vót könnyű összehangolni a kezek és a lábak munkáját. A mi orgonánk aerophon típusú levegővel megszólaltatott hangszer vót, amit elektromos áram működtetett. A parókián vót egy faragott ütött kopott öreg harmónium, azon gyakoroltam délutánonként, amit lábban kellet taposni, amitől estére olyan izomlázam vót, hogy alig bírtam haza biciklizni. A templomi orgona végén is vótak a taposók, vagy fújtatók, amiket akkor használtak, ha nem vót áram. A játszó asztal a játszó szekrénnyel egybe vót építve. A sípok a szélládán mögöttem helyezkedtek el, amik horganyzott orgonalemezből készültek. Régi ütött kopott manuálja meg vót sárgulva már a napsütéstől. A manuál 4,5 oktávos vót és ehhez jött

még a két oktáv a pedálokban. A billentyűket a szélládával a traktúra kötötte össze, amin a kántor foglalt helyet. A fújtató csatornát és a szélládát a szélcsatorna kötötte össze, ami olyan vót mint egy kovácsfújtató régen. Mögöttem a korpus hatalmas vót és széles, alacsony vótam nem is látszottam ki belőle csak a hangokból lehetett következtetni, hogy alighanem ül ott valaki. Az orgonaszekrény rezonanciája felerősítette a sípok hangját. A prospekt sípok olyan hosszúak vótak hogy majdnem a plafonig értek. A klaviatúra fölött vótak a regiszterek. Más orgonákon több manuál található ezen csak egy vót. A lábfújtató deszkából vót és bőrrel vót összekötve és amikor ráléptünk levegőt préseltünk a szélcsatornába. Nekem elektromos ventilátor biztosította a megfelelő légnyomást, aminek visszaáramlását egy beépített fojtószelep vót hivatott megakadályozni. A játék során fontos az összhangzás, amit regiszterek segítségével oldottam meg. Bár nem vót felhangolva az orgona, mégis csodálatos harmóniát lehetett teremteni, ha kellő gonddal válogattam össze hangokat. A billentyűrekeszes ládánál a regiszterek hatására jól a összeolvad, és pontosan egymáshoz hangolódnak a tercek. Minden egyes hang tehát tiszta hangolású és hangszínben egységes. A hallgató a három egyidejűleg megadott hangot világosan felismerheti. A játék folyamán az összes szólam tisztán és érthetően hallatszik. Akusztikai szempontból az elektromos traktúra tisztább polifonikus hangzást biztosít. Az orgonán az egyes sípsorok saját hangszínén túl különböző hangszíneket úgy tudunk előállítani, hogy különböző magasságú felhangokat kapcsolunk az alaphanghoz. Tulajdonképpen mesterségesen állítunk elő különféle hangszíneket. Egy orgonista így nemcsak a kész alapregiszterekkel tud más-más hangot megszólaltatni, hanem a felhangok keverésével is, mint a kvintregiszterek, tercek és szeptimek, a nónák segítenek. Az orgonán található kopulál segítségével a manuál regiszterei a pedálon is megszólaltathatók, azonos hangfekvésben vagy oktávnyi eltolódással is. természetesen egy kapcsolóval valamennyi regiszter és kopula egyszerre iktatható be, amikor is az orgona maximális hangerővel szól, ilyenkor még a szomszéd utcán is hallani lehetett az orgona földöntúli hangját, míg a ;Pleno; segítségével az összes regisztert ki lehetett kapcsolni, a kopulák nélkül. A templom akusztikája kiváló vót, a felerősített és visszaverődött hangok megtöltötték a hajót és a kupolát. Amikor, nagyon ritkán a tiszteletes úr megajándékozott egy kis Bach

muzsikával, szégyenkeztem, hogy milyen messze is vagyok a nagyoktól. 30 éve nem jártam, abban a templomban, talán már meg sincs az a régi orgona, persze, aki egyszer beleszerelmesedik az orgona polifonikus földöntúli hangjába, az egy életen át rabja lesz, mert ő a hangszerek királynője...

A föld szeretete a művelés szépsége

Sokat kell dolgoznunk, a föld nem adja ingyen a jó termést. Az élet patináját az elvégzett munka csiszolja fényesre. Az élet legszebb pillanatai azok, amikor megküzdünk a kihívásokkal. Augusztus 20.-a van, megérett a nem tudom szilva, nagyon fúj a szél, le kell szedni, amíg le nem veri a fáról. Minden kornak megvannak az uralkodó eszméi, divatos talmi ideái. Mi olyan korban élünk, ahol a tudás bűn, a munka szégyen, és akik nem tanultak azoknak sérti legjobban a büszkeségét. Ingyen tízórai, ingyen ebéd, ingyen uzsonna az iskolákban a gyerekeiknek, ingyen ebéd az önkormányzattól, ingyen iskolaszer, ingyen gyógyszer, igazuk van, minek dolgozzanak érte, ha ingyen is megkapják. Közmunkások sepregetést imitálnak a hivatal előtt. Mi többdiplomásként dolgozunk helyettük a munkahelyen, és a földeken is, hogy az élősködőknek legyen miből lumpolni. Csak panaszkodnak, hogy nincs munka, de amikor van, akkor csak kifogásokat keresnek, hogy miért nem gyönnek dolgozni. Inkább nélkülöznek, és várják a segélyt. Ez a mai magyar valóság. Megint elérkezett a szilvaszedés ideje. 39 fok van árnyékban. A rekkenő augusztusi hőség próbára teszi az erőnket és a kitartásunkat. Az emberek repülőnapra, falunapra mennek mulatni, este tűzijátékot néznek, isznak, esznek, dorbézolnak, de vajon miből, ha nem dolgoznak? míg mi hajnal négytől este kilencig húzzuk az igát, hogy a sok here megélhessen. Próbálunk némi enyhülést keresni a fák árnyékában, a pillanatnyi szellőben, ami alig lebbenti meg a fák ágait, ami nem vót több mint egy felrebbenő galamb szárnycsapása. Mire a vizet a kúttól beviszem a fák közé, már meleg élvezhetetlen és nem oltja a szomjat. A széltől lehullott szilvát összeszedjük a fa alól és kihúzzuk a fóliát és lerázzuk a szilvát a fáról. A rigmus szerint; a szilvaszedéshez meg kell alázkodni az embernek, vagyis csak térden csúszva lehet dolgozni, mert nincs több hely az ágak alatt. Ami fennmarad azt egy hosszú azsaggal verjük le. A nap végére a

fájdalomtól leszakad a karunk. A levert szilvát még csúszdázzuk és megmossuk, csak ágak és levelek nélkül tisztán használhatók fel. Csak az egészséges ép szilvát szedjük (fel) le, abból lesz a kóser pálinka. A többször átfőzetett és finomított pálinkát eperfahordóban érleljük, így végül egy finom selymes szilvapálinkát kapunk. Otthon van aszaló is és persze főzünk belőle lekvárt is, de ez mind sok munkát jelent. A lekvárhoz kimagvazzuk a szilvát, újra megmossuk, és még egyszer átválogatjuk. Amikor meg akarják venni a lekvárt vagy az aszalt gyümölcsöt drágállják az árát, de nem gyönnek el napszámba dolgozni, hogy megismerjék, mennyi munka van vele. A szilvalekvár főzése is hajnaltól késő estik tart, a nap végére olyan fáradt az ember, hogy már éjszaka aludni sem bír. Az aszalóhoz vesszőből fonott széles kosarakat használunk, amibe csak a legnagyobb szilvák kerülnek. Persze ezeket a fákat egész évben gondozni kell, sok munka van vele. Ősszel megtrágyázni, Tavasszal a földjét tárcsázni, permetezni, a tövét felkapálni és fűnyírózni a fa alját szedés előtt. Amikor az ember megvesz egy hintaágyat vagy egy árnyékolót az erkélyre, mindenki irigykedve mondja, honnan van ennek rá pénze? De amikor dolgozni megyek, amíg a többiek csak lumpolnak, akkor nem gondolnak rá, hogy most keresi meg az árát. Gyerekkoromban azt mondták szüleim, tanulj fiam, ne kelljen a földet túrnod, mert a föld nehezen adja vissza a belé fektetett munka gyümölcsét. Én tanultam, mégis azok élősködnek rajtam, akik nem. Az élet legcsodásabb ajándékai általában viszontagságokba csomagolva érkeznek. Sajnálom azokat az embereket, akik kerülik az élet nehéz pillanatait, mert ők nem élnek igazán, túl sok időt veszítenek a kikerüléssel. Ezek az emberek unatkoznak, néznek ki a fejükből, lődörögnek céltalanul mint egy zombi. A dolgozó embernek sosem hosszú az élet, mert nem ér rá unatkozni. Scott Jurek ultramaraton futó írta, hogy a nehézségek legyőzése maga az élet. Aki az életben helyt akar állni, annak meg kell küzdenie a nehézségekkel. Az emberek szeretik a gyors, egyszerű megoldásokat, azokat, amelyek belátható időn belül hoznak eredményt, amelyekért semmit sem kell tenniük. Hálás vagyok Istennek, hogy nem tartozom közéjük.

Az én Nagyapám

Nagyapám egy különleges ember vót, aki élete során hihetetlen tapasztalatokat gyűjtött és olyan értékeket hozott át a családjába, amelyeket sosem felejtünk el. Ő egyike vót azoknak az embereknek, akiknek az élettörténete nem csupán egyéni, hanem az egész család számára inspiráló példát jelentett, tanulságokat és értékeket, amelyeket tőle kaptam, és azt, hogyan hatott rám és a családomra. Nagyapám túlélte a tanácsköztársaságot, az első világháborút, a második világháborút, az ellenforradalmat. Nehéz élete vót, kevés jó jutott neki az életből, mégsem panaszkodott soha. Elfogadta a körülötte lévő világot olyannak amilyen. Olyan időszakban született, amikor a technológia és a társadalmi struktúra jelentős változásokon ment keresztül. Paraszt családból származott, és életét kemény fizikai munkában élte le. Az egyik legfontosabb tanulság, amit nagyapámtól tanultam, az a kemény munka értékének megbecsülése. Mindig elkötelezett vót a munkája iránt. Az ő szorgalma és elszántsága inspirált engem is arra, hogy sosem adjam fel a harcot, bármilyen nehézséggel is találkozom az életben. Nagyapám emellett olyan értékeket is közvetített, mint az alázat és az önfegyelem, türelem és megbocsátás. Soha nem vót hivalkodó vagy önhitt, hanem mindig alázatosan és tisztelettel viselkedett másokkal. Az önfegyelem példáját mutatta meg nekem, hiszen mindig mértékletes vót az élvezetekkel és gondosan gazdálkodott az erőforrásaival. Az élet nem csak munkából állt nagyapám számára. Ő egy igazi természetkedvelő vót, és a szabadban eltöltött időt mindig fontosnak tartotta. Gyakran mesélt nekünk gyerekkoráról, a Vártanyáról, az ott élő emberekről, a hétköznapjaikról, az örömökről és a bánatokról. Arra nevelt, hogy becsüljük meg a munkát és értékeljük annak gyümölcsét. Ez az értékrend segített nekem az élet egyensúlyának megtalálásában, hogy ne csak a munkára koncentráljak, hanem éljem az életet és élvezzem az apró örömöket is. Egy másik fontos tanulság, amit nagyapámtól kaptam, az a család értékének megbecsülése. Mindig fontosnak tartotta az összetartást és a családi kötelékeket. A családi összejövetelek mindig vidám események vótak nála, és az értékeink és hagyományaink átadása mindig fontos vót számára. Nagyapám élete során sok nehézséggel is szembe kellett néznie, de sosem adta fel. Az ő kitartása és rugalmassága példaértékű vót számomra. Nagyapám emellett egy rendkívül szorgalmas és eltökélt ember vót. Élete során sokféle munkát végzett, és sosem félt a kemény fizikai munkától. Az ő kitartása és munkabírása

mindig inspirált engem, és megtanította, hogy nincs olyan cél, amit ne érhetünk el, ha keményen dolgozunk érte. A család mindig az első helyen számított nagyapám számára. Ő vót az a személy, aki mindig összehozta a családot ünnepeken és eseményeken. Ő tanította meg nekem a család fontosságát és azt, hogy mindig támogassuk egymást a nehéz időkben. Nagyapám emellett egy rendkívül szorgalmas és eltökélt ember vót. Élete során sokféle munkát végzett, és sosem félt a kemény fizikai munkától. Az ő kitartása és munkabírása mindig inspirált engem, és megtanította, hogy nincs olyan cél, amit ne érhetünk el, ha keményen dolgozunk érte. Még a nehéz időkben is megtalálta a módját annak, hogy mosolyogjon és pozitív legyen. Sajnos, nagyapám már nincs velünk, de örökké emlékezetünkben él és az életünk része marad. Az ő életútja és tanulságai meghatározóak vótak számomra, és mindig hálás leszek érte. Az egyik legmeghatározóbb tanulság, amit nagyapámtól tanultam, az a hála és az egyszerű értékek megbecsülése. Ő sosem panaszkodott az élet nehézségei miatt, hanem mindig hálás vót azokért a dolgokért, amikkel rendelkezett. Ő tanította meg nekem, hogy az igazi gazdagság nem anyagi javakban, hanem a családi szeretetben, az egészségben és az egyszerű örömökben rejlik Az ő példáját követve próbálok minden nap jobb ember lenni, és továbbadni azokat az értékeket és tanulságokat, amelyeket tőle kaptam. Tőle tanultam meg a legfontosabb dolgokat: az egyszerű értékek megbecsülését, a hála fontosságát, a család szeretetét és a kemény munka értékét. Az ő öröksége tovább él bennem és a családomban, és mindig emlékezni fogok rá mint egy különleges emberre, aki mélyen befolyásolta az életemet. Nagyapám egy életre szóló tanítómester vót, és hálás vagyok neki mindenért, amit tőle kaptam. Nagyapám az én szememben, a hétköznapok hőse.

Gyula bácsi meséje

A Rétköz akkora vót mint a tenger, itt minden falu vízben állt. Az építőanyag a sár a nád a vessző, és a fa, mivel csak ez vót. A sövény- vagy paticsfalú ház, bevált mert árvíz esetén nem dűlt össze az ágasok által tartott ház, csak a sárt vitte le róla az ár. A mereglye fal abban különbözött a paticstól, hogy a sövényfonás helyett vékonyabb hasogatott karók vótak 8–10 cm-re és azokat verték be szalmával kevert, vagy törekes sárral. A sövényfal

mellett a szalmás sárból való rakott fal vót elterjedve legjobban, mely télen meleg, nyáron hűvös. A vályogfalat kevésbé kedvelték a Rétközön, csak a tehetősebbek építkeztek abból. A vert fal az 1880-as években kezdődött. Nekünk még most is van szilvaaszaló. Egy méter magas, 40 cm széles, három oldalon göngyölt sárból való fallal, bekerített tüzelő vót ez, elől 60 cm széles, 40 cm magas, íves szája vót. Tetejére fűzfavesszőből fonott sövényt tettek, körül szélét csináltak, hogy a szilva le ne guruljon. A sövény alatt boltívesre tapasztották a szilvaaszalót, hogy a fonás meg ne gyulladjon az alatta égő tűztől. A bolthajtáson lyukak vótak a meleg járására. Ha mégis megégett a fonás, újjal cserélték ki. vót olyan hogy az aszalójának hátul kéménye vót a sövény tetején aszalódott a szilva az alatta égő tűztől, a nap melegsége pedig elpárologtatta a keletkezett gőzt. A szilvaaszalót napos helyen készítették mindig. Egy-két véka szilvát öntöttek az aszalóra egyszerre. Aki tüzelt, annak nem vót szabad elaludni, különben a kutyák megették, a legények ellopták a szilvát. Három-négy nap alatt aszalódott meg a szilva az alatta pislákoló tűztől. Meleg nyári napokon nem fűtjük be az aszalót a tűtő napon ingyér aszalunk. A régi vályog ház két helyiségből állott; egyik a pitvar meg a konyha, a másik a szoba. Híjják nyári konyhának is a pitvart, mivel csak nyáron főztek itt, mégis inkább kéményaljának mondják a pitvar hátulsó részét. A Rétközben konyhának a pendelykémény alatt szabadtűzhelyet nevezik, szabad konyhának is mondják, mely a pitvar hátuljában 1 m széles, 1½ m hosszú, 80 cm magas, vályogból rakott, asztalszerű tákolmány vót. Gazdag helyen ez a konyha nem a hátulsó falnál, hanem előbb vót, egészen a kémény alatt, úgyhogy kerül lehetett járni. Összejövetelkor, lakodalom, disznótor, temetés alkalmával használták. Ha keskeny vót, kipótolták szélesebbre deszkából, betapasztották meg karóval alátámasztották. A szabadtűzhelyen közepén égett a tűz, amit körülraktak cserépfazekakkal, így szállt fel a szabadkéménybe a füst, pendelykéménynek is híjták, négy árbuc vagy sátorfa tartotta, azonkívül, hogy a ház hátulsó falán, a pitvart elválasztó közfalakon és a füstgerendán is nyugodott. A sátorfára gúlaalakban vastagabb karókat helyeztek, vesszővel befonták, sárral betapasztották. Ebből folytatódott az egyenes kéménysíp nádból, deszkából, mely a füstöt kivezette és amelyet belől kitapasztottak. Vót úgy hogy kemence is készület a konyhába. A kémény csúcsát, sípját azonban mindig téglából kell készíteni. A kemence szája előtt 50 cm magas

tüzelőpadka vót. A tüzelőpadkán vasháromlábon főznek, innen fűtik a kemencét is. E padka hátulján a kéményláb előtt olyan tűzhely van, mely kétoldalú, mintha két élére állított tégla vagy vályog volna egymáshoz közel téve, de az sárbúl van ez a kiskatlan. Magassága se nagyobb a vályognál, ezen van a krajszony oszt tüzelnek alá. A nagyobb huzat céljából kályhacsődarabot alkalmaznak a kis katlan hátuljába, a kéményláb mellé. A legtöbb helyen, öntöttvas főzőlapot raktak rá. Vót ahun nagy lapos követ tettek rá, azt hájjal, zsírral megkenve palacsintát, lapcsánkát, krumplilángost és halat sütöttek rajta. A szabadkényt felváltotta a zárt kemence és a sípkémény. A pitvarból a szobába lépve, az ajtó mellett találjuk a boglya-kemencét. Csonkakúpalakú. Más formájút a múltban sem ismertek. Alapját úgy készítették, hogy csak a kemencét körülvevő padkát rakták vályogból, a közepét földdel hordták meg. A tetejére hordott cserépdarabokkal, majd később a torockával együtt. A torocka fölé pelyvás sárt tapasztottak, ruhaverő súlyokkal lepüfölték, szinte fényes vót. Olyan simára kiégett, mint a vastégla. A meleget a cserépréteg és a torocka tartotta. A kemence fenekét négyszögletes cserépből rakták ki. A régi boglyakemencének nádlészából vót a váza, melyben három erős fűzfaabroncs vót. A nádvázat a padkára ráállították, a tövénél kis cövekek tartják az abroncsot; a torok irányában vót a második, amit a suttorok fájához kötnek; a harmadik fönt a tetején, rajta fadarabok. Erre jött a sár. A legtöbb sár a suttorkon, meg a kemence tetején van. Pelyvás, agyagos simább sárral kívül 5 ujjnyi vastagon, belül törekes sárból 5 ujjnyi vékonyan bekenik, amit pálcával két nap múlva körülvernek, hogy a sár megálljon rajta. A kemence falának 15 cm vastagnak kell lenni. Cigány vagy cigányasszony készített sokat. Régen a napraforgó górébul csinálták a kemence vázát, vagy venyigébül, fickavesszőbül. Három kéve kellett hozzá. Ha kész vót a megszikkadt, tüzeltek bele és bemázolták kívül. A tüzelés mindig a pitvarból történik, füstje a szabadkéménybe kerül s az viszi ki. A kemence száját kellő magasra kell hagyni, szebb kenyér sül benne, az alacsony szájú kemence felhúzza a kenyér haját. A kemencében először krumplit sütnek, meg lapcsánát. A kemencét télen melegítésre, azonkívül egész évben kenyérsütésre használják. Melegítés céljából naponként kétszer fűtötték be a kemencét náddal: jókor reggel meg estére. Kenyérsütéskor tudták mennyi venyige fűti fel a kemencét. Megkaparták a kemence fenekét végighúzogatják és szikráik,

akkor már lehet vetni a kenyeret. Kalácssütéskor pedig félmarék búzakorpát vetnek be, mely ha lángra lobban, tovább nem fűtik. Sütnek még benne lángost, lepényt (=kis kenyér), vakarót, pogácsát, kalácsot, kásás bélest, bobájkát, görhe málét káposztalevélben, tököt, hurkát, kolbászt, pecsenyét és halat tepsiben, krompét. A lapcsánka úgy készül: lisztet, kevesebb reszelt krumplival összekevernek sóval megpergetve, ahol telik, zsírt is tesznek bele, tetejére is szírt csorgatnak. Akkoriban a lovakat sült krumplival hizlalták ki eladásra, abrak nélkül, meg tavaszi szántásra. Két ló egy vékát evett meg és gabonaszalmát. De adták azt sertésnek is, sőt az ember is jóízűen fogyasztotta. Aztán pergeltek a kemencében káposztát; itt főzték töltött káposztát; paszulyt, borsót. Vizes tűzrevalót és őrölni való tengerit is a kemencében szokták szárítani. A kemence tetején szárad a gerjesztő, vizes ruha, ide teszik fel a sült tököt, meg éjszakára a málét. A kemence ajtajánál lustálkodott a macska, itt szárad a lábbeli, a kapca és régen itt állott kis faskatulyában a kénes gyufa. Mondják, hogy vót olyan széles sut is, ahol a kisgyermek aludt. Az ajtónál vót a padka végén két vályogmagas kis padka: a tőc, tőcike, hol a kősó állott, meg a morzsolkás (liszttel feldörzsölt kovászdarab, mit a korpaélesztő helyett használnak) kosár. A padka vót az öregek ülőhelye is hátul, a tüzelőfa és a kotlós csirkének is ez vót a helye. Vót úgy hogy dücskő (fató) égett, néha egész éjjel pislákolt, de tüzeltek benne zsombékkal, lápi tőzeggel (pozsnyik, zsidóbőr), kukoricacsutkával, góróval, gallyal, sőt vót olyan, aki náddal, szalmával is főzött, szárított tehénszarral. A tűz köré rakták a laposfenekű cserépfazekakat, melyeket új korukban előre megdrótoztak, hogy a fenekük le ne váljon. Sütöttek főztek cserép lábasban bádog edényben, háromlábú cserépserpenyőben rántás, melegítés történt; cserépfazekakban a leves főtt; öntött vasfazékban tészta-, galuskafélék, fedelén, mely három kis lábbal ellátott, kecsege sült; roston a borjúhús és a nagy, kövér hal sült; nyárson halat, szalonnát, sódarhúst, újévi kopasztott malacot sütöttek. Jobb módú helyen vasmacska vót, erre tették a fát, hogy jobban s könnyebben égjen, ágain forgatták a nyársat. Tepsiben sütöttek apró halat, pecsenyét, vas háromlábra tették, úgy tüzeltek alá. Bádogvilla, fakanál egészítette ki az idetartozó eszközöket. A mindennapi ételek ezek vótak: leves, köleskása, puliszka, tengerikása, tört paszuly, aprókáposzta, ritkás galuska (= minden főtt tészta, a levestészták kivételével), lencse, krumpli, gulyáshús,

túrós és diós laska. Ha megfőztek, dücskőt tettek alá, meleget is adott, világosságot is. A kemence szája előtt ülve, tüze világánál fontak, varrtak az asszonyok, olvastak, pipáltak, komáztak a férfiak lócán ülve éjfélig is. Nagyapám kemencéjét 1980-ban bontotta el. A földházak legtöbbjében csak kandalló vót. Amikor még kemence nem vót, kenyeret is a kandallóban sütöttek. Tányérnagyságú kovásztalan kenyér vót ez és nem domború alakú, hanem kétujjnyi, lapos, lepényszerű. A kis kenyeret (az alföldi cipót), mely itt lapos, ma is lepénynek mondják. A lapos kenyeret úgy készítették, hogy a lisztet begyúrták vízzel és megsütötték hamuban, vagy vaslábra tették és parazsat kapartak alá. Nem fordították meg a másik oldalára. Gabonalisztből készült ez a kenyér, de mivel gabona kevés vagy alig termett, többnyire tengerilisztből sütötték. Egy taksás kettőt kapott egy hétre. A Rétközben van, vagyis vót egy helyiség kandallóval, melyhez később a kemence került. Ez a ház, tehát lakóház és konyha egyszerre. A kandallót a házból fűtötték. Aztán van egy pitvar is, ami még nem konyha, hanem legfeljebb nyári konyha. Innen fűtik a kemencét. Itt vót a konyhának nevezett szabadtűzhely, továbbá a tüzelőpadka, melynek közepén vasháromláb alá tüzeltek; hátulsó végén a kiskatlan, nyílt tűzhely, az ajtó felőli végén a katlan, zártabb tűzhely. A szoba és a pitvar tűzhelyeinek füstje a pendelykéménybe kerül és az viszi ki. A kandallót a spór szorította ki a házból, a pitvarban levő kiskatlan és katlan pedig átalakult, öntöttvas főzőlap kerülvén a tetejére, de legtöbb helyen, a szabadtűzhellyel együtt, a takaréktűzhely, rétközi nevén a vaskonyha szorította ki.

A pletyka falun

Az idő könyörtelenül elveszi azt ami őt megilleti. A kis ház kertjét belepte a gaz, a bedőlt kerítés lécein szomorú zenét pengetett a szél, elkórhadt a pad az utcán. Hol vannak már a kontyosrádiók, a pletyakfészkek. Már a pletyka sem a régi. Mégis ártalmas a szóbeszéd, a pletyka, mert hírbe hozza a becsületes embert, oszt ha szájára veszi a falu, akkor arrúl senki nem mossa le többet a rágalmat. Az ember még a saját tapasztalatával szemben is képes hitelt adni a mendemondának, akár igaz, akár nem, ha sokat hallja. A paraszti összeesküvés, megszója a falu, azt mondják rá, a

rágalomhadjárat szép lassan végig vonul a falun, a kolocsmátul a templomig, a vászonnép a fonótól a csigacsinálóig, ahun kaláka vót ott pletyka is.. Közösség formáló kapcsolat erősítő szerepe révén összehoz és kirekeszt egyszerre. A pletyka terjesztője, a középpontba szeretne kerülni. Szégyellje magát, az aki a másikról rosszat gondol.. "Honi soit qui mal y pense" Buriska sokbeszidü pletykás lyán vót, egész nap be nem állt a szája, nem kellett az senkinek. A kocsma előtt, diskuráltak, politizáltak a férfiak, meg koholt vádakat híreszteltek rossz dógokat a másikrul. A templombúl hazafelé tartó fekete ruhás pletykaéhes vénlányoknak be nem állt a szája a kapuig. Én még csak rosszindulatú pletykát hallottam. Pedig a biblia óvatosságra inti az embert, “Kigúnyolja embertársát az esztelen, az értelmes ember pedig hallgat.A rágalmazó titkokat tár fel, de a hűséges lélek leplezi a dolgot.” Példabeszédek 11,12-13 A szomszéd Marcsa, fél az urától ezért a kerítéshez inti a Terkát oszt ott adja át az utcai padon szerzett friss híreket. Mindég hozzá kell tenni, de ez titok, tegyil lakatot a szádra, senki meg ne tudja, hát csak ez kell a Terkának, menten beköti a fejit oszt viszi a falu másik végire, a paphoz. A pletyka célpontja a pap vót. A pletykás fekete svábbogarak ellepték a templomot és a paplakot. Ők hozták a misebort, a mintás terítőket, a poharakat, a butellát, még krajszonyt is hoztak neki, mosták a szennyesét és a függönyét, sikálták a vécéjét, mosták a gatyáját, felváltva főztek rá, telehordták a pincéjét borral, a fejét pedig telibeszélték a falu bűneivel, azt remélve, kiprédikálja majd azokat vasárnaponként. Vártam mikor kergeti ki őket, mint Krisztus a kufárokat, de ez nem történt meg. A sok álszent kriptaszökevény a templom előtt cserélt pletykát. Fekete fejkendő, fekete pruszlik, fekete szoknya fekete lélek, töpörödött fekete alakok, a legbuzgóbb templomba járók, igazi szentfazekak, csupa ránc, odvas fogak, gyanakvó, fekete, csillogó bogárszemek, sárga pergamenbőr és éles kígyónyelv. Gyakran csak ülnek a padokban és pletykálnak, végigveszik az egész falut a Felvégtől az Alvégig, és elmondják mindenkiről a legrosszabbat. Aznap estefelé a bogarak a templom előtt pusmogtak, a havat sepertem a kereszt tövéről, nem hallottam jól őket, de aztán, mikor bementek, kíváncsiságból utánuk somfordáltam, és az előtérből hallgattam, hogy elkezdenek imádkozni, halkan, de azért ki lehetett venni, mit akarnak. Hallgattunk egy kicsit, nekem már nem vót mit mondanom erről a gonoszságról, ami a falunkban felütötte a fejét, ő meg a

gondolataiba mélyedt, eztán felállt, lesimította ruháját, vállamra tette kezét, és azt mondta, megkérdi a másik felet is, A templom tetejének felújításáról beszélnek majd, de akkor megkérdi, mi a helyzet ezekkel a közös imádkozásokkal, mi ezeknek a célja. Kiugrasztjuk a nyulat a bokorból, nem kell aggódnia, mosolygott az ifjú pap, de nem tetszett ez a mosoly, se a tekintete, ezért vót az, hogy amikor megjött az a vén kígyó, a kétágú nyelvű, hátul, a paplak mögött, a cefréshordóra állva bemásztam a vécé ablakán, így a folyosón keresztül, a nyitva hagyott ajtón át mindent hallottam, mindent, amit beszélnek, még azt is, amit nem kellett volna. Eleinte persze valóban a pénzügyekről és építési cégekről tereferéltek, aztán a vége felé az ifjú pap elővette a témát, akkor, amikor már azt hittem, csak engem hiteget ezzel a nagy bátorsággal. Csönd telepedett a szobára, és én is visszafojtottam a lélegzetem, de aztán már nem bírtam, mert nem jött válasz, és az ifjú pap se bírta, mert megszólalt, folytatta, és ekkor megfordult velem a világ, hisz azt mondta, hogy ha így van, akkor neki segítségre lenne szüksége, egy ügyet el kellene simítani, hisz Marcsáék talán észrevették, milyen gondterhelt, és hogy mennyiszer van távol, mondta óvatosan, szép lassan, de az öregasszony a szavába vágott, hogy a fattyúról van szó, ugye, atyám. Na, erre lett csak igazán csönd, még a szú percegését is hallottuk, aztán az ifjú pap csak hebegett-habogott, hogy a test bűne, az ördögi kísértése, és ő gyenge vót, mit lehet tenni, megesik, de a Marcsát nem érdekelte a szabadkozása, közbevágott, nagy dölyfösen és hidegen, mert most már nyeregben érezte magát, mondván, régóta tudják, hogy szeretője van az ifjú papnak a városban, de azt csak pár hete hallották, hogy a lány vagy asszony megesett. Már csak azt kell tudniuk, hány hónapos terhes, mire az ifjú pap megmondta, hogy három, mire a Marcsa rávágta, akkor még megoldható, el lesz intézve atyám, nem kell aggódnia. Csak a gyerek, kérdezte az ifjú pap, mire Marcsa jóváhagyta nagy kegyesen, csak a gyerek, és ekkor az ifjú pap egy nagyot sóhajtott, szinte még én is éreztem a fürdőben, a vécékagylóba kapaszkodva a szelét, és csak bámultam a csempét, ami tükörsima vót, és makulátlan fehér, majdhogynem tökéletes, és alig hallottam, hogy a Marcsa még megkérdi, ki vót az, aki beszélt rólunk, de mielőtt elhangzott a nevem, már mozdultam, másztam, így odafenn, az ablakból, épp hogy elcsíptem az ifjú pap válaszát, aztán lehuppantam a földre a paplak mögött, és futni kezdtem, ki a

mezőre, fel a dombra, át a tarlón, be az kiserdőbe, keresztül bozóton, patakon ki a világbul...

Boszorkányok a faluban

Olyan nagy falu vót Demecser, hogy még vármegye gyűlést is tartottak benne eccer. Vótak bizony sokan, boszorkány-égetések meg karóba huzások is, de azok olyan régen vótak, hogy emlékük is alig maradt fenn, Kisvárdán vótak a perek, megyeszerte ma is emlegetett büdi boszorkányt és annak esetét kivéve, a kiről ma is röpked a szálló ige, amennyiben a szabolcsvármegyei ember vagy asszony, akire megharagszik és nagyon házsártosnak tartja, ma is elég gyakran használja azt a hasonlatot, hogy olyan, mint a büdi boszorkány, vagy hogy égessék el, mint a büdi boszorkányt. Eta néni mesélte, hogy ükapáink idejibe vótak még boszorkányok, azt mondták rájuk az ördöggel cimborálnak. Sokféle fehérnéppel találkoztam, aki biztos boszorkány vót.élőholt tá vótatása, átok rontás levétele, delejezés, lidérc űzés. Persze vótak boszorkányok is. Vót aki az ártó mágiát használta rontásra, igézésre, vót aki a varázslásban vót jó, szemfényvesztő, ártó, gonosz asszon, meg vótak a méregkeverők, akik 100 féle gyilkos növényt ismertek annak főzetét adták embernek állatnak, más vót a javasasszony, aki ráolvasást gyógyítást meg jóslást végzett. Strigának nevezték azokat az asszonyokat, akik éjszaka állatalakot öltöttek, és nyomasztó látomásokat okoztak. Vót akit addig kínoztak amíg mindent be nem valott vagy abbul meg nem hótt. Vót olyan is aki holló képében az ablakon bényerétettél, hol fejedet ruhával betakargatván az föllebb vett Asszont jésztegette, meg rontotta, úgy hogy tíz hétigh Sínlődött miátta. Szemmel elrontván az Gyermeket az meg is holt, midőn a pandúrok megfogattak, hogy ha ütet elvisznek áristomra, utána még hárman gyönnek. A másik meg edénbe összve timporált Búza, Korpa, Soó, Tégla és Foghajma átal, melyet a Csorda járásban elröjtött 16 darabbul álló marhák azonnal a sok járások és étlenségek után el vesztenek, azon tétemény föl vételével pedigh, és vízben vettetésével az marhák Szemlátomást meg jobbultak. Szerencsére Mária Terézia betiltotta, 1756-ban a boszorkányüldözést. Amúgy a rendzavarási ügyben a

vizsgálattal János ajaki parochus bizatott meg, aki egyszersmind borsovai alesperes vót.

A Rétköz emlékei

A vízzel körülvett 30 rétközi faluban nem vót más csak sár, meg nád. A sarat, nádat, vesszőt, fát a roppant rétség bőven szolgáltatott. Az egyszerűbb házak fala nádból készült. Legáltalánosabb vót a sövény- vagy paticsfalú ház, mert árvíz esetén nem dűlt össze az ágasok által tartott ház, csak a sárt vitte le róla az ár. A mereglye fal abban különbözött a paticstól, hogy a sövényfonás helyett vékonyabb hasígatott karók vótak 8–10 cm-re és azokat verték be szalmával kevert, vagy törekes sárral. A sövényfal mellett a szalmás sárból való rakott fal vót elterjedve legjobban, mely télen meleg, nyáron hűvös. A vályogfalat kevésbé kedvelték a Rétközön, csak a tehetősebbek építkeztek abból. A vert fal az 1880-as években kezdődött. Mielőtt a ház tűzhelyeiről szólnék, megemlítem azt a legkezdetlegesebb tüzelőt, mely régen a padlás nélküli istállóban annak földjén vót. Az istálló piacán, a jószág és az ajtó közötti üres helyen, téli estéken fával tüzeltek az ott tanyázók, amit körülültek a földön gubában, vagy az aljazáshoz használt sásból tettek magok alá ülőkét. A szárazmalom házában is így tüzeltek egész éjjel, különösen ünnep előtt, a szeresek, míg rájok került a szer, hogy meg ne fázzanak.

Ezelőtt majd minden kertben vót szilvaaszaló. Egy méter magas, 40 cm széles, három oldalon göngyölt sárból való fallal, bekerített tüzelő vót ez, elől 60 cm széles, 40 cm magas, íves szája vót. Tetejére fűzfavesszőből fonott sövényt tettek, körül szélét csináltak, hogy a szilva le ne guruljon. A sövény alatt boltívesre tapasztották a szilvaaszalót, hogy a fonás meg ne gyulladjon az alatta égő tűztől. Retkoz regi tuzhelyei 1 abraA bolthajtáson lyukak vótak a meleg járására. Ha mégis megégett a fonás, újjal cserélték ki. Paszabon Bíró Lajos aszalójának hátul kéménye vót. a sövény tetején aszalódott a szilva az alatta égő tűztől, a nap melegsége pedig elpárologtatta a keletkezett gőzt. A szilvaaszalót napos helyen készítették mindig. Egy-két véka szilvát öntöttek az aszalóra egyszerre. Aki tüzelt, annak nem vót szabad elaludni, különben a kutyák megették, a legények ellopták a szilvát. Három-négy nap alatt aszalódott meg a szilva az alatta pislákoló tűztől.

Rétközi házak

A legegyszerűbb ház két helyiségből állott; egyik a pitvar, másik a ház. Az ilyent egyvégű háznak hívták. Míg az Alföldön a pitvar a tornác a konyha eleje, első része, itt a Rétközön az egész konyhát értik alatta. Az igaz, hogy hívják nyári konyhának is a pitvart, mivel csak nyáron főztek itt, mégis inkább kéményaljának mondják a pitvar hátulsó részét. A Rétközben konyhának a pendelykémény alatt szabadtűzhelyet nevezik, szabad konyhának is mondják, mely a pitvar hátuljában 1 m széles, 1½ m hosszú, 80 cm magas, vályogból rakott, asztalszerű alkotmány vót. Gazdag helyen ez a konyha nem a hátulsó falnál, hanem előbb vót, egészen a kémény alatt, úgyhogy kerül lehetett járni. Összejövetelkor, lakodalom, disznótor, temetés alkalmával használták. Ha keskeny vót, kipótolták szélesebbre deszkával, mit betapasztottak és karóval alátámasztották. A konyhának nevezett szabadtűzhelyen nem alátüzeltek az edénynek, hanem a közepén égett a tűz, amit körülraktak cserépfazekakkal, tehát oldalát járta a láng, füstje egyenesen szállott fel a szabadkéménybe. Ha esett az eső, teknőt tettek a konyhára, hogy fel ne ázzon. A konyha alja üres vót, a tűzifa helyéül szolgált, de az egy-két hetes csirke is ott hált. Olyan öregek is élnek még, akik tudják, hogy a konyha alját kemencének is használták.

A konyha (szabadtűzhely) fölött szabadkéményt, vagy ahogy kiszélesedő aljáról nevezik, pendelykéményt, négy árbuc vagy sátorfa tartotta, azonkívül, hogy a ház hátulsó falán, a pitvart elválasztó közfalakon és a füstgerendán is nyugodott. A sátorfára gúlaalakban vastagabb karókat helyeztek, vesszővel befonták, sárral betapasztották. Ebből folytatódott az egyenes kéménysíp nádból, deszkából, mely a füstöt kivezette és amelyet belől kitapasztottak. A 70-es években kezdődött a vályogból vagy téglából rakott bolthajtásos kémény, melynél a sátorfákat a félméteres oldalú kéménylábak helyettesítették. A kémény sípját azonban mindig téglából kell készíteni. A kemence szája előtt, rendesen a kéménylábak szélességében húzódik a 35–45–50 cm magas tüzelőpadka . A tüzelőpadkán vasháromlábon főznek, innen fűtik a kemencét is. E padka hátulján a kéményláb előtt olyan tűzhely van, mely kétoldalú, mintha két élére állított tégla vagy

vályog volna egymáshoz közel téve, de ami sárból van. Magassága se nagyobb a vályognál. Erre a két sároldalra teszik a főzőedényt és tüzelnek alá, ezt kiskatlannak mondják , talán azért, mivel ennek a 12–15 cm magas oldalnak növekedéséből áll elő a katlan, amely már zártabb tűzhely. Sok helyen két vasrudat tesznek keresztül a két oldalra, hogy kisebb főzőedényt is helyezhessenek rá. Újabban boltban vásárolt öntöttvas főzőlapot tesznek a kis katlan alacsony falára és azon főznek. Nagyobb huzat céljából kályhacsődarabot alkalmaznak a kis katlan hátuljába, a kéményláb mellé. Ez a kezdetleges tüzelőhely ma már nem sok háznál van meg, a kifejlődött katlan váltotta fel. már a katlant is átalakították legtöbb helyen, öntöttvas főzőlapot tettek rá A mai öregek még emlékeznek arra, hogy gyermekkorukban sok háznál vót a hegyekbül hozott lapos kő, amit rátettek a kiskatlanra, felmelegítették és hájjal, zsírral megkenve palacsintát, lapcsánkát, krumplilángost és halat sütöttek rajta. A szabadkényét legtöbb helyen elbontották (1908 óta szabály-rendeletileg tilos az építése), a pitvart lepadlásolták, a tüzelőpadkát pedig bekerítették fallal, annyi nyílást hagytak rajta, ahonnan a kemencét tudják fűteni és a bekerített padka fölé, a kemence szája irányában rakták az úgynevezett egyenes vagy sípkéményt. A füst tehát most egyenesen száll fel a kemence szájából a keskeny sípkéménybe. A bekerített padkára húzzák a tüzes pernyét, ott hűl ki. A kemence szája előtt most is szoktak főzni két élére állíott téglán, melyre ha távolabb vannak egymástól, vasrudat, legtöbbször kerékráfdarabot tesznek keresztben s ráhelyezvén a főzőedényt, tüzelnek alá; vagy pedig vas háromlábra teszik az edényt, használják a háromlábú öntöttvas fazekat is. Ha a pitvart a füstgerendánál, az átellenes kéménylábak között elrekesztették fallal, úgyhogy a kémény alá csak a falban kihagyott ajtón lehetett bemenni, akkor a pitvar elkerített hátulsó részét füstháznak nevezték.

A pitvarból a szobába lépve, az ajtó mellett találjuk a boglya-kemencét. Csonkakúpalakú. Más formájút a múltban sem ismertek. Alapját úgy készítették, hogy csak a kemencét körülvevő padkát rakták vályogból, a közepét földdel hordták meg és lebunkózták. A Tiszarádon nyert értesülés szerint a padka sokszor nem vályogból rakott, hanem rövid oszlopok vannak leütve a földbe és befonva vesszővel, amit aztán betapasztottak. Ezután hordták bele a földet, amit lebukóztak a tetejére hordott cserépdarabokkal, majd később a torockával együtt. A torocka fölé pelyvás sárt tapasztottak,

ruhaverő súlyokkal lepüfölték, szinte fényes vót. Olyan simára kiégett, mint a vastégla. A meleget a cserépréteg és a torocka tartotta. A kemence fenekét négyszögletes cserépből (32 darab kell hozzá) 1885-től kezdve rakják. A boglyakemencének nádlészából vót a váza, melyben három erős fűzfaabroncs vót. A nádvázat a padkára ráállították, a tövénél kis cövekek tartják az abroncsot; a torok irányában vót a második, amit a suttorok fájához kötnek; a harmadik fönt a tetején, rajta fadarabok. Erre jött a sár. A legtöbb sár a suttorkon, meg a kemence tetején van. Pelyvás, agyagos simább sárral kívül 4 ujjnyi vastagon, belül törekes sárból 3 ujjnyi vékonyan bekenik, amit pálcával két nap múlva körülvernek, hogy a sár megálljon rajta. A kemence falának 12–15 cm vastagnak kell lenni. Cigány vagy cigányasszony készített sokat. A jó készítésű kemence 10 évig eltart, a rossz, mihamarabb megrepedezik. A 60-as évek után napraforgó góróból csinálták a kemence vázát. Három kéve kellett hozzá. Ha kész vót a megszikkadt, tüzeltek bele és bemázolták kívül. A tüzelés mindig a pitvarból történik, füstje a szabadkéménybe kerül s az viszi ki. A siket kemencét, mely nem melegít, mivel nem jó földből való, és ha az egér belefészkel, elbontják. A kemence száján levő előtő venyigéből, fickavesszőből fonott, amit sárral betapasztanak. A kemence száját kellő magasra kell hagyni, szebb kenyér sül benne, az alacsony szájú kemence felhúzza a kenyér haját. A kemencében először krumplit sütnek, meg lapcsánát. A kemencét télen melegítésre, azonkívül egész évben kenyérsütésre használják. Melegítés céljából naponként kétszer fűtötték be a kemencét náddal: jókor reggel és délután. Kenyérsütéskor tudni kell, hány dugat (egy dugat: fél ölecske) égjen el benne, válogatva hol egyik, hol másik oldalában, amikor már jó tüzes. Ha a pemetvízből kivett szivanóval a kemence fenekét végighúzogatják és szikráik, akkor már lehet vetni a kenyeret. Kalácssütéskor pedig félmarék búzakorpát vetnek be, mely ha lángra lobban, tovább nem fűtik. A kemencék nagysága a család és cselédség száma szerint változik s ahhoz képest sütnek benne 4, 6, 9, 11, 13 kenyeret. Sütnek még benne lángost, lepényt (=kis kenyér), vakarót, pogácsát, kalácsot, kásás bélest, bobájkát, görhe málét káposztalevélben, tököt, hurkát, kolbászt, pecsenyét és halat tepsiben hasurára (egymás mellé kötözött nádszálak) téve. És amit először kellett volna említenem, krumplit. Ezelőtt a lovakat sült krumplival hizlalták ki eladásra, abrak nélkül, meg tavaszi szántásra. Két ló egy vékát evett meg és

gabonaszalmát. De adták azt sertésnek is, sőt az ember is jóízűen fogyasztotta. Aztán pergeltek a kemencében káposztát; itt főzték töltöttkáposztát; paszulyt, borsót. Vizes tűzrevalót és őrölni való tengerit is a kemencében szokták szárítani.

A kemence tetején szárad a gerjesztő, vizes ruha, ide teszik fel a sült tököt, meg éjszakára a málét. A kemence torkán, vagyis a suttorkon van a macska pihenőhelye, itt szárad a lábbeli, a kapca és régen itt állott kis faskatulyában a kénes gyufa. Mondják, hogy vót olyan széles torok is, ahol a gyermek meghált. Az ajtónál vót a padka végén két vályogmagas kis padka: a tőc, tőcike, hol a kősó állott, meg a morzsolkás (liszttel feldörzsölt kovászdarab, mit a korpaélesztő helyett használnak) kosár. Hívják dunogónak, vagy dohogónak is, mert az öregek ülőhelye ez itt hátul. És mondják piszegőnek is, mert a rossz gyereket büntetésből ide állítják. A rétközi háznak nevezetes és kiemelésre méltó tartozéka a kandalló, mely az alföldi szobákból hiányzik. A kemence megett a sarokban vót a helye. Minden háznál vót. Ma már nincs meg a Rétközön, de a helye könnyen felismerhető, ahol a kemence és a ház fala között nagyobb helyet találunk (10. ábra). Nagy szobában nagy kandalló, kis szobában kisebbszerű vót. Tüzelőhelye magasságban és szélességben a mai kemence padkájával egyezett, néha alacsonyabb vót, némely esetben a földtől 15–20 cm-re. A kovácsműhelyek szikra fogójához hasonló füstfogó sátorát, mely a padlásig ért, két karó tartotta, nagyobb kandallónál vályog, kő, vagy vasoszlop. A sátor sövényből fonott, amit betapasztottak iszapos sárral alul, fölül. A kandalló eleje és a kemencefelőli oldala nyitott vót, ritkább esetben a kemence felől jó tenyérnyi magas oldalt raktak. A sátor alatt a falban vágott kürtőlyuk szívta ki a füstöt a pitvarba és a pendelykéményen ment ki a szabadba. Ha nem jó huzatja vót a kandallónak, füstfellegben állott a szoba, úgyhogy szellőztetni kellett. Éjszakára bedugták a kürtőlyukat szakajtókosárral, vagy szalmával, mit rongyba, szákdarabba tettek. Sárdugó is vót erre a célra. Minden héten kiseperték a kürtőt. Vót ahon parazsat éjszakára nagy hidegben a szoba közepére, a földre kaparták ki. Ez nem a ház hátulsó falánál a sarokban, hanem a kemence mellett van, úgyhogy a falnál levő zugolyba oda lehet állani vagy ülni melegedés céljából. E kandallónak csak egyik oldala nyugszik a padkán, a másikat padkamagasságú (65 cm) karók tartják; alja tehát üres. De ha a padka egészen a hátulsó falig ért is, a kandalló alatt akkor is hagytak lyukat a tüzelőfa részére. A

kotlós csirkének is ez vót a helye, míg ki nem eresztették. A kandalló tüzelő főzőhelye 57 x 46 cm méretű. Sátora 1 m magas. Nagy szobában néha két kandalló is vót, egyik a szokott helyen, a kemence megetti sarokban, a másik a szoba elején. Ez utóbbinak a füstje a szabadba ment ki az utcára, vagy az udvarra. Egyszerre tüzeltek mind a kettőbe, mert az erős télben az egyszárnyú egyes ablakon jött a hideg befele. A nagy kandalló hosszú (2–3 m), ereszes sátorát a tetején egyenesre pótolták ki és fekvésre használták éjszakára, napközben ruhát, napraforgót stb. szárítottak rajta. Az ilyen nagysátrú kandallóban két helyen is tüzeltek néha, ha sok vót a falék. Ha a parazsat széjjel szirtolták, teregették és a kürtőt bedugták, a gyerekek beültek a sátor alá a vályogpadkára, melynek tulajdonképpeni rendeltetése az vót, hogy arra tették keresztbe a tűzifa egyik végét a könnyebb égés okából. Ugyanezt szolgálta a vasmacska is. A füstfogó nemcsak ereszes sátorú, hanem kockaalakú is vót, tetején nagy sárgomb, azon egy kisebb vót a dísz. A gombnélküli sima tetőn panyéron (gyékény élesztőszárító) száradt a komlós pár, ott állott üvegben a savó, ecet. A sütőkemence felső részéhez hasonló kereksátorú kandallót is készítettek.

A kandallóban dücskő (fató) égett, néha egész éjjel pislákolt, de tüzeltek benne zsombékkal, lápi tőzeggel (pozsnyik, zsidóbőr), kukoricacsutkával, góróval, gallyal, sőt vót olyan, aki náddal, szalmával is főzött. A tűz köré rakták a laposfenekű cserépfazekakat, melyeket új korukban előre megdrótoztak, hogy a fenekük le ne váljon. A kandallóban főztek a nyár kivételével egész évben. A kandallóban való sütés-főzésnél használták a gömörmegyei (Gice, Rimaszombat) cseréplábast, azt tartották, hogy jobb ízű a benne sült hús, mint amit vas-, vagy bádogedényben sütnek; a háromlábú cserépserpenyőben rántás, melegítés történt; cserépfazekakban a leves főtt; öntött vasfazékban tészta-, galuskafélék, fedelén, mely három kis lábbal ellátott, kecsege sült; roston a borjúhús és a nagy, kövér hal sült; nyárson halat, szalonnát, sódarhúst, újévi kopasztott malacot sütöttek. Jobb módú helyen vasmacska vót, erre tették a fát, hogy jobban s könnyebben égjen, ágain forgatták a nyársat. Tepsiben sütöttek apró halat, pecsenyét, vas háromlábra tették, úgy tüzeltek alá. Bádogvilla, fakanál egészítette ki az idetartozó eszközöket. A mindennapi ételek ezek vótak: leves, köleskása, puliszka, tengerikása, tört paszuly, aprókáposzta, ritkás galuska (= minden

főtt tészta, a levestészták kivételével), lencse, krumpli, gulyáshús, túrós és diós laska.

Ha megfőztek, dücskőt tettek alá, meleget is adott, világosságot is. A kandalló szája előtt ülve, tüze világánál fontak, varrtak az asszonyok, olvastak, pipáltak, komáztak a férfiak lócán ülve éjfélig is. A kandalló sátorának prémjén ugyan mécses pislogott, de annak csak olyan fénye vót, mint a szentjánosbogárnak. A kandallót, kiszorította a spór, vagy sparhelt, a kemencét a ler. Nagyapám kemencéje vót az utolsó a faluban ami még állott az udvaron 1982-ben. A tanyán még ladikunk is vót. A faluban meg kocsink. A háznak régen egyedüli tűzhelye a kandalló vót, mely főző, melegítő és világítóhely is vót egyúttal. Később került a házba a kandalló mellé a csonkakúpalakú kemence. Emlékezetre is vót olyan ház, melyben csak kandalló vót kemence nélkül. A földházak legtöbbjében csak kandalló vót. Amikor még kemence nem vót, kenyeret is a kandallóban sütöttek. Tányérnagyságú kovásztalan kenyér vót ez és nem domború alakú, hanem kétujjnyi, lapos, lepényszerű. A kis kenyeret (az alföldi cipót), mely itt lapos, ma is lepénynek mondják. A lapos kenyeret úgy készítették, hogy a lisztet begyúrták vízzel és megsütötték hamuban, vagy vaslábra tették és parazsat kapartak alá. Nem fordították meg a másik oldalára. Gabonalisztből készült ez a kenyér, de mivel gabona kevés vagy alig termett, többnyire tengerilisztből sütötték. Egy taksás kettőt kapott egy hétre. Míg a kétszobás, kétpitvaros ház a kamrával együtt egymás végében egy fedél alatt vót, jobbmódu helyen, különösen nemesi háznál nem egymásután hosszában helyezték el az egyes helyiségeket, hanem ellenkezőleg, szélességében bővült az épület, tehát a két szoba mellé keskenyebb, ú. n. oldalszobák kerültek. Erre az elhelyezkedésre a nemesembert a szálas tűzrevalóval, szalmával, náddal való fűtés vezette. Mind a négy szoba a füstházból fűtődött akként, hogy a nagyobb szobában levő kemence egy része padkástól együtt átért az oldalszobába is, a két szobát elválasztó közfalat a kemence, illetve a padka szélességében nyitva hagyták. A kandalló külön padkán az oldalszobában vót. Röviden összegezve az elmondottakat: a Rétközben van, vagyis vót egy helyiség kandallóval, melyhez később a kemence került. Ez a ház, tehát lakóház és konyha egyszerre. A kandallót a házból fűtötték. Aztán van egy pitvar is, ami még nem konyha, hanem legfeljebb nyári konyha. Innen fűtik a kemencét. Itt vót a konyhának nevezett

szabadtűzhely, továbbá a tüzelőpadka, melynek közepén vasháromláb alá tüzeltek; hátulsó végén a kiskatlan, nyílt tűzhely, az ajtó felőli végén a katlan, zártabb tűzhely. A szoba és a pitvar tűzhelyeinek füstje a pendelykéménybe kerül és az viszi ki. A kandallót a spór szorította ki a házból, a pitvarban levő kiskatlan és katlan pedig átalakult, öntöttvas főzőlap kerülvén a tetejére, de legtöbb helyen, a szabadtűzhellyel együtt, a takaréktűzhely, rétközi nevén a vaskonyha szorította ki.

Ópium a vártanyán

A tanyán mi a mákot leginkább sütemény hozzávalójaként ösmertük, vagy mákos galuskának, vagy mákos kiflinek, mákos bejglinek, bobajkának, gubának, használtuk a mákolajat köhögés csillapítóként, fájdalom csíllapítóként, de nem tudtuk hogy ezenkívül másképp is felhasználható. A világ nagy részén azonban pont fordítva van. A mák a morfin alapanyaga, amelyből a heroint készítik. A mák termesztése magánembernek a legtöbb országban szigorúan tilos. Magyarországon étkezési mákot 500 négyzetméter alatti területen bárki termeszthet, de csak élelmiszerként használhatja fel azt. Na ezt mink nem tudtuk, így a mi mák fődünk kicsikét nagyobbacska vót. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a paraszti hagyományokban ne lett volna ismert a növény bódító hatása.
Ha sírós vót a gyerek főztünk a mák szárából vagy virágából neki teát, kapott egy kiskanállal oszt egész nap alutt tüle. Ha fájt az embör dereka hát ivott egy pohárkával oszt dógozott vígan egésznap. A képen a máktejet, nyers ópiumot nyernek ki egy mákgubó bemetszésével. A gyanta finomításához nitróhigító és szódabikarbóna kell. A heroin a mákból származó morfin egy módosított vegyülete, aminek bódító ereje sokszorosa a mákteáénak és használni is jóval egyszerűbb. A mezőn mákot termesztettünk, a gyógyszerész fizetett érte, ha megkarcolhatta az éretlen gubót, és a kifolyó máktejet vagy mákonyt a mák levegőn megalvadt nedvét összegyűjthette. A háború után az állam felvásárolta a mákgubót szintén jó pinzér. Mi nem tudtuk, hogy a kommunista elvtársak az amerikai piacot látja el heroinnal. A néphagyomány szerint aki szilveszterkor mákot vet, az egész

évben bő termést, gazdagságot várhat. A szokás során általában egy tányér vagy egy kis edénybe mákot tesznek, majd azokat elhelyezik a lakás különböző részein, például a szekrényeken vagy az asztalokon. A vetéshez néha egy érme is társul, mivel az azt szimbolizálja, hogy egész évben pénzhozó tevékenységekkel foglalkozunk. A mák ugyan hidegtűrő növény, a magját minél korábban kell a finoman elmunkált talajba elvetni. Mégis érdemes a vetéssel megvárni a kora tavaszt a fagyok miatt. Az optimális vetésidő február vége, március eleje. A vetési mélység 1-2 cm között optimális. A mélyebb vetés a talajfelszín cserepesedését követően az állomány teljes kipusztulásával járhat. Rosszul előkészített területen pedig gyomosodás léphet fel. Mákot karcolni macerás munka, ki kell várnia a június-július közepét, hogy érett gubókat találjunk. Először csak karcolni tudja a gubókat, utána fél nap múlva vissza kell mennie, hogy begyűjtse a kifolyó és beszáradt máknedvet, na ez az ópium. Ráadásul egyszerre csak nagyon kis mennyiséget tudna így "szüretelni".

Pulveri Magda énekesnő Demecser szülötte

Városunk szülöttét, Pulveri Magdát, az Állami Operaház nyugalomba vonult neves énekesnőjét mutatom be. 1959-ben Pécsen indult művészi karrierje. A szerény visszahúzódó jellem kimagasló tehetséget takar. 1936. július 10.-én született Blaner Ida és Pulveri Antal szülőktől. Húga Pulveri Katalin, öccse Pulveri Antal. Sorsa nehézséggel indult. A TSZ-ben marokszedő vót, fizikai és lelki nehézségek között. Az akkori református kántor ajánlotta édesapjának, taníttassa a Debreceni Zeneművészeti Szakiskolában, ahová fel is vették. Debreceni tanárnője Papp Árpádné Pécsre költözött és hívta magával, biztatta, támogatta az ígéretes tehetséget. A Pécsi Zeneművészeti Szakiskola a mindenki által nagyon tisztelt Antal igazgató úr vezetésével egy életre szóló élmény, szakmai műhely vót. A Pécsi Nemzeti Színház operastátuszt kapott és Pulveri Magda oda felvételizett. Az énekkarba felvételt is nyert. Felvételije kimagaslóan sikerült. A szakiskolai végzős növendékek hangversenyén a színház karnagya is részt vett, akinek rögtön feltűnt Pulveri Magda kiemelkedő énektudása. 1959-1966 között operaénekes a Pécsi Nemzeti Színházban. Verdi: Don Carlos című operájában Simándi Józseffel

szerepelt, kiváló karnagyai vótak dr. Győri Miklós, Paulusz Elemér. 1966-ban Huszár Klára az Állami Operaház rendezője hívta felvételire, támogatta, biztatta. A sikeres felvételi után 1966-tól 1999-ig 33 éven át vót az Állami Operaház énekese, megbecsült művésze.

Hősök emlékműve

Kállay Miklós miniszterelnök avatta fel a szobrot. A magyar politikus, 1932-től 1935-ig földművelésügyi miniszter, majd 1942–44 között Magyarország miniszterelnöke, emellett 1943-ig a külügyminiszteri pozíciót is betöltötte. 1944 márciusában a német megszállás mozdította el tisztségéből. Kállay Miklós ny. miniszter mondott Demecserben ünnepi beszédet. Demecser községben 1936 október 11 -én, vasárnap délelőtt avatják fel ünnepi keretek között a hősök szobrát és a frontharcosok új zászlaját. A szoboravató beszédet Kállay Miklós dr. nv. földművelésügyi miniszter, országgyűlési képviselő mondja. A szobor a nyíregyházi Osváthi műterem alkotása. Osváth Antal szobrász faragta ki művészi kivitelben. Kállay Miklós dr. beszédét megilletődve hallgatták meg, majd a felekezetek izzó hazafisággal áthatott szavakban adják áldásukat az emlékműre. Sorra jelennek meg a szónoki emelvényen Deér Gyula r. kat., Rakovszky István nyirtassi g. kat. lelkész, Kiss Lajos kisvárdai ref. esperes, Bernstcin Béla dr. főrabbi. A lelkészek megiható szózata után a község főjegyzője, Széli Sándor mondott gyújtó hatású beszédet, amelynek keretében fogadalomtétel lel veszi a község gondozásába az emlékművet. A hősök emléke fáklya fényével fog itt lobogni és ez a fény átvilágít a határokon túlra .Zakor Mária, egy hadiárva Berde Károly megható versét adta elő, az énekkar a magyar szív zsolozsmájával emeli az ünnep áhítatát, majd a koszorúzások következnek. Kállay Miklósné és kísérete virágcsokrot helyez a szoborra. A vármegye törvényhatóságának nevében Mikecz László dr. főjegyző koszorúzza meg a szobrot. Az önfeláldozó hazafiság, amely ebből a szobor ból tündöklik, bennünket is harcosokká nevel, hogy a magyar igazságért, a nagy magyar életcélokért küzdjünk. Majd sorra jöttek a vitéz katonák, Nemes József ezredes a nyíregyházi 12. honvédgvalogezred, vitéz Béldy Alajos ezredes a Hadik huszárok, vitéz Penczy Gyula a tüzérek hódoló tiszteletének virágait hozzák nagy tapssal fogadott szavaik kíséretében. Vitéz

Hunfalvy a Vitéz Szorgalmas, munkás füszerkereskedő segédet felveszünk. — Nagykereskedésben jár'as előnyben. — Ajánlatokat saját kézírással a kiadóhivatalba kérünk. Vitéz Putnoky István a frontharcosok, László Ferenc főbíró Demeser község koszorúját helyezi el, Lipkay Alfréd alezredes a testnevelés, a leventék nevében helyez el virágokat, a jegyzők szabolcsi egyesületének szónoka és még számos követ jelenik meg virággal a tiszta magyar érzés üzenetét hozva. A Pazonyi Elek család hatalmas babérkoszorúját Pazonyi Elek Emil ezredes helyezi el. A koszorúzást a hősi halottak hozzátartozóinak a küldöttei fejezik be. Egész virágeirdő van már a szobor körül. Most az ünnep újabb fejezete következik, felavatják a demecseri frontharcosok zászlóját, amelyet hatalmas selyemszallagok ékesítenek. A Pazonyi Elekcsalád színei, a család címerével hímzett szalIagok pompás ékességei a zászlónak, amelyet vitéz Putnoky István lendületes beszéd keretébein avat fel. Sír felé zuhant a nemzet, de őrt állt a frontharcosok serege és a magyar frontharcos zászló mindénütt a magyar feltámadást hirdeti. Majd Pintér Lőrinc demecseri szervező tiszt átveszi a zászlót. Minden frontharcos bajtárs tudja, mit mond ez a lobogó: Isten segítségével NagyMagyarországért ... Ezután a zászlószegek beverése következik. Kállay Miklós dr. a Kállay család jelmondatával: Asperis et Prosperis helyezi el a szöget a zászlórúdban. Az ünnepség a Himnusszal ért véget. Utána kétszáz terítések bankett vót. a legszebb demecseri lányok szolgáltak fel a község vendégszeretetét és ízlését dicsérő társasebéden, amelyen bonyhádi Perczel Olivér tábornok a kormányzót köszöntötte nagyhatású szavakban. Kállay Miklós dr. ékesszólásának egyik remekét mondotta el a banketten, amikor a vendégeket, az üinc népség rendezőit, a község áldozatkészségét, kiváltképpen pedig a hadseréget köszöntötte. Majd megemlékőzett itt is a nagy halottról, akitől kerületében — úgymond — itt búcsúzik... E szavakra a közönség felállva áldozott Gömbös Gyula hősi emlékének ... — mondotta Kállay dr. — belefújt a lelkesítés kürtjébe s most nekünk a reális élet szükséglete szerint végre kell hajtani eszméit. Rendet és jobb megélhetést kell biztosítanunk minden polgár számára. El kell érnünk, hogy minden murukát érdeme szerint jutalmazzanak. Végül Demecser közönségét köszöntötte a szánok. Deér Gyula r. kat. lelkész Kállay Miklóst aposztrofálta, akire az országnak .nagy szüksége lesz csakhamar újra. Rakovszky István g. kat. lelkész pedig a magyar testvériség igéit hirdette. Janásch Ernő frontharcos

tiszt a nyíregyházi vendégek érzését tolmácsolva, gyújtóhatású szavakban hirdette, hogy a frontharcos erő minden vörös megmozdulást féken tart és diadalra viszi a nemzeti zászlót.
Nyírvidék - Szabolcsi Hirlap, 1936 (4. évfolyam, 225-251. szám)1936-10-14 / 236. szám

Kemen Deuecher elnevezés

Sándor bánnak érdemes szolgálataiért visszaadja Kemendeuecher (Demecser, Szabolcs vm.) földet, melyet Sándor bán vétel útján szerzett vót, de az tőle utóbb el idegenítetett, s őt annak birtokába a Guthkeled-nemzetségből való Tiba ispán, Tiba fia és megbízott társai által beiktattatta. Tartalmilag a nagyváradi káptalan 1333. jún. 27-i oklevelében. (Orsz.Ltr., gr. Zichy-ltr. 2. II. A. 125.) Tartalmilag: Zichy-okmt. I. 414. A Gutkeled (Guthkeled, Gút-Keled, Gut-Keled, Cletgud) nemzetség leszármazottai évszázadokon át vezérlő férfiakat, sőt fejedelmeket adtak Magyarországnak. Kézai Simon állítása szerint a Gutkeled nemzetség ősei Péter király idejében jöttek hazánkba a Sváb Hercegségből, Stof, azaz Stauf várából származtak A Gúth-Keled nemzetség három ősi magyar nemzetség mellett még a külföldről származott Gúth-Keledeket tekinthetjük a vármegye egyik legrégibb birtokosainak. E nemzetség ősei, a Kézay-féle és a „Képes-Krónika" előadása szerint, még a Péter király uralkodása alatt jöttek hazánkba, s először a Dunántúl, a mai Fejér vármegyében telepedtek le, de mivel itt már nem terjeszkedhettek, mert e vidék sűrűn lakott vót, a nemzetség egyik ága a Nyirségben, Nyir-Adony környékén talált új otthonra. A nemzetség két főága (majádi és a sárvármonostori) közül, a sárvármonostori már a XII. században nagy kiterjedésű birtokok ura vót Szatmár vármegye területén. Ennek az ágnak törzshelye az ecsedi lápi Sárvármonostora vót, a melyről 1217-ben találunk említést. A monostor számos birtokot nyert a nemzetségi javakból. Így hozzátartozott Szent-Márton (ma puszta, Ecsedtől délre), továbbá Vállaj és Kálmánd falvak. A sárvármonostori főág – Karácsonyi jeles műve szerint – a következő ágakra szakadt. I. Az Apaj-István ág, mely az I. István bán országbíró fiai között 1281-ben történt osztály adatai alapján Börvejt és Tót-Börvejt bírta. István bán országbíró fiai közül, Miklós országbíró fiaitól a Majádyak, Pál

utódaitól pedig a Csatáryak, a Ráskayak, a Buttykayak, a Málczayak és a Márkyak származnak. II. Farkas ága Petén, Gelényesen, Sárváron és Érkörtvélyesen vót birtokos. Farkasnak két fia vót: Nándor és Elek. Ezekről nincsenek közelebbi adataink. Nándor fiai Pál és János. Pál fia Lőrincz (1289–1301) a Balkányi család őse; Jánostól a Daróczy család származik. Elek másodunokája Gúthi János (1335–49), a kitől a Gúthy és a Guthi Országh család ered. III. A Várdai ág, mely a sárvármonostori főág egyik leggazdagabb s legelőkelőbb hajtása vót. Ehhez az ághoz tartozott I. Pelbált fia Pelbárt, a ki 1250-ben Sárvármonostor kegyurai között foglal helyet; 1264-ben Gacsályon lakott. I. Pelbárt unokatestvére vót Mihály, a Várday-család őse. Fiai Aladár és László 1250-ben Sárvármonostor helyreállításán fáradoztak. Aladár unokája János, 1330-ban Szamosbecset nyerte Druget Vilmos szepesi és abaújvári főispántól, de ezt 1334-ben vissza kellett neki adni. 1333-ban megvette Pete helység negyedét a Balkányiaktól, ettől kezdve a Várdai család mindegyre több birtokot szerez a vármegyében. IV. A Tiba-ág, melynek ősi birtokai a Tisza és a Szamos jobbpartján feküdtek. Őse Tiba fia, II. Tiba comes (1250–80), a ki szintén Sárvármonostor kegyúrai között említtetik. Fiai Miklós (1270–95), III. Tiba mester (1280–88) és Gergely, Miklós, a Várdai-ág egyik tagjától Gacsályt nyeri; fia Ellös (Achilles 1310–41), Szatmár vármegye alispánja, a Gacsályi család őse. III. Tiba mester fia Péter (1341–57), a ki Pusztadarócz éjszaki részét vette meg, Atya helységben lakott; tőle származik az Atyay család. A fenti Gergely fia György, 1341-ben Vámos-Atya megszerzésénél szerepel első ízben; 1348-ban megveszi Pusztadarócz déli részét; 1357-ben Szatmár vármegye alispánja, a Rozsályi Kún család őse. A majádi főág sarjai csak a XIII. század második felében tünnek fel a Tiszántúl. Ennek a főágnak a törzshelye a Sopron-vármegyei Majád vót; e főágból veszi eredetét a Báthory család, mely évszázadokon át elsőrendű szerepet játszott a vármegye történetében. Őse I. Kopasz András. Fiai Bereczk (1276–1321), György (1276–1307) és Vörös Benedek (1276–1321). Bereczk 1280-ban már vásárjogot szerez Nyir-Bátor számára; 1299-ben a szatmári választott bírák között foglal helyet. Fiai András, János, Lőkös és Miklós, 1317-ben megszerzik Vak Dorog hűtlen fiainak ecsedi birtokát. Ettől kezdve mindegyre jobban terjeszkednek Szatmár vármegyében. 1325-ben várépítési engedélyt nyernek I. 571Károly királytól Ecseden, mely köré rövid

idő alatt hatalmas uradalom csoportosúl. 1338-ban csere útján megszerzik Szaniszlót, 1341-ben megveszik Fábiánházát, 1318-ban nyerik a királytól Mérket, 1335-ben megszerzik ugyane nemzetség Farkas ágától a sárvármonostori kegyúraságot, melylyel Szentmárton, Vállaj és Kálmánd helységek haszonélvezete járt. Bereczk fiai magas állásokat töltöttek be. II. András váradi püspök (1322–45) János (1312–50) szatmári főispán, ennek fia László (1350–53) a Somlyai Báthory család őse. Miklós (1325–57) csongrádi főispán. A negyedik testvértől, Lőkös fiától Pétertől (1334–57), az Ecsedi Báthory család veszi eredetét. A Báthoryak ősének, I. Kopasz Andrásnak ismeretlen nevű testvéreitől származnak a Szakolyi és a Zeleméry családok. A Szakolyi család első ismert őse Hódos, kinek fia Lőrincz, 1314-ben az akkor Szatmár vármegyéhez tartozó Szakolyt nyerte a királytól. Kisdersen is vótak részbirtokai. Utódai Szabolcs vármegyében terjeszkedtek. A nemzetségnek a mai Szilágy vármegyében letelepedett egyik ágából, mely az aranyosvári uradalmat bírta, Miklós fia Pál (1246–72) unokája II. Lothárd szerepel Szatmár vármegyében. 1299-ben a vármegye szolgabírája vót, később bán lett; de 1316-ban a Barsa-nembeli Kopasz lázadásában történt részvétele következtében, összes jószágait elveszítvén, földönfutóvá lett. E hatalmas, kiterjedt nemzetségnek még az egyedi ága, – mely Bihar és a régi Szabolcs vármegyében terjedt el – vót birtokos a vármegyében. Ez ág sarja I. Dorog, a kinek unokái 1338-ban osztoztak meg az ősi nemzetségi javakon. Ez osztály alkalmával Székelyhídi Péter fiai Románd felét, Miklós fiai pedig annak másik felét nyerték. Ettől a Miklóstól ered a Diószeghy család.

Iparosok a faluban meg a tanyán

Meséljen nekünk Dezső bácsi, milyen iparosok vótak a faluban?
Se vége se hossza a régi iparosoknak akik részesei vótak a falu életének. Nem tudnám felsorolni mindet, vót a gabonakereskedő nagy magtárral, szárítóval rendelkezett, gyakran a malmot is megvette, a tengeri meg a sok gabona hogy be ne fülgyön forgatni kellett, szellőztetni, mozgatni. Már kora tavasztól a rászorulóknak jelentős kamatra gabonát, pénzt kőcsönzött, vagy lekötötte a termést nyomott áron. Általában mindenféle gabonát vásárolt, és

azt igyekezett tavaszig tartani, amikor is akár helyben, akár a nagyobb kereskedőknek jelentős nyereséggel adhatta tovább. A kupec vagy lócsiszár elsősorban az állatokat szedte össze és továbbította a vásárokra, esetleg adta el a mészárosnak és hentesnek. Sumák vót, aki lóval kereskedő kupec, aki az eladó lovat kifésüli, esetleg megfesti, hogy tetszetősebb, kelendőbb legyen, ha makrancos megitatja egy kis pálesszel hogy nyugodt legyen az alku alatt. Gyakran jómódú nagybajuszú cigány ember vót. A bótos még a legkisebb faluból sem hiányzott. A falusi bótok többsége olyan vegyeskereskedés vót, ahol sót, fűszert, cukrot, ecetet, petróleumot és általában olyan cikkeket lehetett vásárolni, amelyek mindennap kellettek a paraszti háztartásokban, de azokat maguk nem tudták előállítani. Ruhaneműek, gazdasági eszközök, szerszám, kasza, fenkű, petró stb. csak ritka kivételként fordultak elő, mert ezeket nagyvásárokon szerezték be. Az üzletekben nemcsak pénzzel, hanem terméssel is lehetett fizetni, főleg tojással, liszttel, dohánnyal stb. A boltos persze úgy számította be hogy ű jól járjon. Minden szentnek maga felé hajlik a keze. ezt a folyó árnál mindig alacsonyabban számította, így kétszeresen nyerhetett rajta. A faluban vótak olyan parasztok akik kaptak pénzt, eladtak terményt a vásáron, vagy részesek, summások, cselédek vótak, a többi aligha látott olyat, néha felírásra előlegezett valamék pénzesebb, de az után nagy kamatot számított. A vásár Demecserben vót, a vásárfia a mézeskalács szív vót, vagy egy kendő.

Oszt vótak a tanyán is bótok, meg mesterek?

Korcsmáros több is vót, a faluban is, meg a tanyákon is. Mindig ott nyitottak csárdát ahun a jövő-menő emberek útjába estek. A kocsma rendszerint egy nagyobb ivóból állott, sarkában a lécekből összeállított kármentővel, ahol az üvegek még verekedés esetén is biztonságban maradtak. A falusi kocsmákban enni csak ritkán lehetett, mert elsősorban ivásra rendezkedtek be. Bort és pálinkát árultak. A kocsmáros, akárcsak a boltos, adott hitelre is, de jól megszámította a kamatot. A legények, sokszor apjukat meglopva, zsákban vitték a búzát, dohányt ha nem vót elég pénzük az ital kifizetésére. Én is loptam sokszor apámtul dohánt, oszt vittem a kolocsmába, az a férfiemberek tanálkozási helye vót, ahova

asszony csak abban az esetben lépett be, ha férjét haza akarta tolni a furikba. Kovács is vót a faluban, mert sok szekér vót, meg a lovakat is kellett patkóni, szán is vót azzal jártak a nagy hóba.
Vót olyan mester akinek inasa is vót. Az inast 10-12 éves korban fogadták fel minimum 4-8 évi tanulásra, de az utolsó évet pénzen megválthatta. Mielőtt felvették, két-három hét próbaidőt kellett kitöltenie a mesternél. Az inasévek keserveire jellemző, hogy a tanulóval, aki gyakran a mester házában lakott, évekig cselédmunkát végeztettek látástól vakulásig, úgymint: állatok gondozása, kertgondozás, takarítás stb. A felavatandó legény keresztapát és keresztanyát választott magának, akiknek a legényavatáskor vót szerepük. Az inasév leteltével valaki legény lehessen, meghatározott mennyiségű pénzt, bort stb. kellett fizetnie. Felszabadításkor az inas szabadulóruhát kapott a mestertől.
Kádár is kellett, mert sok parasztnak vót bora, kellet a hordó. Vágóhíd is vót, böllér meg hentes is vót a faluban, külön kóser zsidó böllér. A bognár A bognár kerekek és szekerek készítésével foglalkozó kisipari kézműves vót, más néven kerékgyártó, szekérgyártó, vagy kerekes, aki a kerekek készítésével foglalkozó kisipari kézműves javította a szekereket. más néven kerekes vagy kocsigyártó, olyan fából készült járművekkel dolgozik, mint például a targoncák, talicskák, kézikocsik, kordélyok, talyigák, szekerek, hintók, kocsik, szánkók, mezőgazdasági faeszközök, létrák, persze értenie kell a vas alakításához és megmunkálásához is, ugyanis a kerekek abroncsozása, a kocsik vasalatainak elkészítése is a munkájához tartozott. Borbély is vót a faluba, aki megtehette borotváltatta magát, oda jártak a férfiak pletykálni, az asszonnép meg a templomba. Vót ugyi akkor asztalos, ács, bádogos aki a régi bádog edényeket pohárt, plébögrét fazikat, krajszonyt javított.
A bodnár, edényeket készített fából. A bodnár, más néven kádár vagy pintér, főleg használati tárgyakat, edényeket állított elő fából, de emellett készített vedért, köpülőket, puttonyokat, hordókat, kádat és vékát, valamint permetezőkannákat – szintén fából. kádár vagy pintér A kádár fából készült olyan edényeket, eszközöket készít, mint például: hordók, kádak, dézsák, puttonyok, szüreti edények, borászati, műszaki és ipari edények. Ezeknek a típusú edényeknek nemcsak az elkészítésével, de a javításával, tisztításával, és karbantartásával is foglalkozik. Gépek nem nagyon

vótak, inkább kézműves vót mindenki. A bőrdíszműves táskát, csikós díszeket, nadrágszíjat csinált. A cipész suszter csizmadia javította a csimmákat, cipótalpat. A csapó, gubacsapó a gyapjú tisztításával, előkészítésével foglalkozó mesterember vót. A csapás szó eredeti jelentése: gyapjúfinomítás fonás előtt. A drótos, drótostót czinelte a lyukas lábasokat bögréket, többnyire vagy tótok vagy vándoriparos cigányok végezték. A meszes is cigány szakma vót. A fazekas agyagedényeket csinált, másik neve vót a gerencsér (gerencsér, gölöncsér) mester keze alól kikerülő tálak, korsók, fazekak képlékeny állagú agyagból készülnek, amely a szárítást követő égetés során szilárd, időtálló anyaggá égtek. Vót még gombkötő, gyékényszövő, gyertyamártó, halász, hangszerkészítő aki citerákat csinált meg hegedűt. a kalapos, vagy süveges, a kalmár, kályhás, kárpitos, kefekötő, kékfestő, kelmefestő kesztyűs, kolompáros Vas- és rézlemezből különféle eszközöket, edényeket (üstöt, bográcsot, kolompot) készítő, ill. ilyen tárgyak javításával foglalkozó kézműves, rendszerint. cigány csinálta. A patkókovács, kosárfonó cigány szakma, kőfaragó, köszörűs, késes, kőműves, teknőkaparó, vályogvető cigányok kötélverő Kötél készítésével, kötélveréssel foglalkozó ; kötélgyártó; köteles. A lakatos hagyományos mesterség illetve foglalkozás. A lakatos eredetileg zárak, lakatok, kulcsok illetve épület- vagy bútorvasalások készítésével illetve javításával foglalkozó szakember vót. Vót még a grófnál kocsis, lovász, kertész szakács vincellér is. Vót molnár a malomban ő őrölte a gabonát, nemezkészítő kelmekészítő mesterség bőrkikészítés. Olajütő olajkészítés: olajos növényi magyvak étolajjá, világítóolajjá való feldolgozása. régebbiek közül leggyakrabban takarmánytök magját használták; kendert, lent ritkábban, diót, mákot kivételesen, erdőn gyűjtött bükkmakkot a napraforgó és a → repce elterjedésekor a paraszti házilagos olajkészítés vót a szokás.
Az összesajtolt pogácsa az vót a finom csemege, de a disznót is etették vele. A földibodza magjából ütött olajat orvosságként használták. A magvak törmelékéből, lisztjéből főzéssel vagy hideg sajtolással nyerték az olajat. Előfordult még az egyszerűbb házi olajfőzés, amelynél a megtört magot vízbe keverve felforralták. A kioldódó könnyebb olaj felgyön a víz tetejére és a folyadék lehűlése után elkülöníthető. Begyűjtötte a környezetében található ehető vízinövényeket, mint például a sulymot, a gyékény buzogányát; a pákát taplóként használták tűzgyújtáshoz, vagy

párna- és dunnatölteléknek dolgozták fel. A ruhát is maguk csinálták, Vászonból készített ing, meg gatya és a nadrág, pendely, szoknya, kötényfélék, övek, a juh szőrös bőréből készített elejbűr, kacagány, bűrmellény, ködmön, subák, bundák, nadrágok, a gyapjúszövetből készített szűr, zeke, darócbul az a gyapjúposztó kabát vagy nadrág. Vótak pruszlikok, ujjasok sokféle változata vót litya, leves, bujka, untercikk, ingbáttya, rékli meg dolmány és a köpeny. Fejfedő vót a rétközi kalap, süveg, báránybűr sipka, lyányoknak koszorú, párta, főkötők, fejkendők, a kendők, a lábbelik, valamint az ékszerek, kalapdíszek, szalagok. Köznapokon számos mester melles kötényt viselt kékfestőből, egyes mesterek (kovács, tímár, kádár stb.) bűr mellényt. A népviselet keményszárú, fekete lakkcsizma, kemény fekete kalap hófehér, bőgatya, vagy priccses nadrág, bőszájú, hímzett ing, amit erős vászonból szőttek.

Orvosságot hun vettek?

Sehon, a tanyán nem vót gyógyszertár. Összegyűjtötték a gyógynövényeket, a piócát (orvosi felhasználásra), vagyis mindent begyűjtöttek, amit a láp adott. A lápi ember a láp odvas fáiba telepedett méhcsaládoktól mézet is gyűjtött, de ha megbetegedett, gyógyszerét is a lápon gyűjtötte, mivel a lápvilágban ismeretlen vót a patika és a kórház is. A gyógyszernek szánt gyógynövényeket általában a füvesember gyűjtötte be. A lápon szedett gyógyhatású növényeket gyökerestül szárította, majd porrá törte, és bőrzacskókban tárolta, s szükség esetén faggyúval, hájjal kenőccsé keverte. Ők gyűjtötték be a piócát is, ugyancsak gyógyászati célból. Ezt úgy gyűjtötte, hogy felgyűrt nadrágszárral belegázolt a vízbe, ahol az éhes állatkák ráragadtak a lábára, majd mikor a vízből kilépett, a lábaszárát sóval beszórta, s ettől az odatapadt piócák lefordultak. A piócákat marhahólyaggal lekötött üvegekben tárolta, úgy vitte eladni. A lápréteken gyűjtötték be a fehér mályvát (Orvosi ziliz), melyet sebgyógyításra, toroköblögetésre használtak. Ebből a gyűjtögető tevékenységből ered a pákász elnevezés is, vagyis a halász, vadász, madarász foglalkozások gyűjtőneve. A vincellér, vinclér régebben a szőlők kezelésével és megőrzésével, illetve nagyobb szőlőknél az azokban előforduló munkák felügyelésével megbízott személy vót. égen az állandó cselédek

sorába tartozott, és szabad lakáson kívül rendes éves fizetést kapott, amely vagy kizárólag készpénzből, vagy készpénzből és terménybeli járandóságokból tevődött össze. A vincellérnek értenie kellett a szőlőműveléshez; bor készítéshez. Gyógyítást a javasasszony, szülést a bába, rontást a boszorkány meg a vajákos, vérnyomást a pijócás egyéb bajokat a kuruzsló végzett. Népszerű gyógyító a bába és még nemrégen is az vót a borbély, a ki sebész vót s köpölyözött, tyúkszemet és eret vágott. A nagy tanyavilág elzárt életével különösen kedvez a kuruzslóknak, a kik egy-egy esetet gyógyítanak sikerrel, öregapjuktól tanult módon. A tanyai nép maga a saját orvosa. Ha megvágja a kezét, meszet kapar rá a falról, vagy ha babonás, sötét kamarából szed rá pókhálót. Ha a gyermek az orrába gombot dug, paprikát tesznek az orra alá, attól addig prüszköl, míg ki nem fújja. Ha valakit összemar a szúnyog, petroleummal keni be a testét. Rándulást, ficzamodást eczetes korpával gyógyítanak, de borogatásra, sebek mosására használják a fehérmályva, papsajtmályva, ökörfarkkóró, cziczfarkkóró főzeteit is. A vöröshagymát friss sebre tisztítónak. A parasztok háromszáz gyógynövényt ismertek. A gyógyításban rendkívül fontos tényező a gyógyító személye. A beteg számára ugyanis a gyógyító egyénisége közvetíti a gyógyulásba vetett hitet, egyáltalán a gyógymód hatásosságába helyezett bizalmat, mely nélkül nincs javulás. Természetesen vótak olyan gyógymódok, amelyhez nem kellett specialista, szinte minden családban vót egy idősebb asszony, aki értett a gyógyfüvekhez, a sebek vagy más gyakori betegségek gyógyításához, vagy éppen a mágikus erejű szenesvíz elkészítéséhez igézés esetén. a régi javasasszonyok, öntőasszonyok , kenőasszonyok, csontrakók, falusi foghúzók veszett doktorok és füvesasszonyok utódai. Népünk különbséget tett tehát a különféle gyógyítók között. Bennük és működésük eredményességében feltétlenül hittek. Erősítette ezt a bizalmat, hogy a népi gyógyítók a közösség tagjaiból kerültek ki, értettek a nép nyelvén, vagyis tevékenységük során ugyanazokra a hiedelmekre hivatkozhattak, amelyeket mindenki ismert és elfogadott környezetükben. A néphagyomány őt magát halottlátói és tudósemberi működése folytán felruházta a táltos-mondakör jó néhány elemével (foggal született, az ellenségeivel viaskodott) A gyógyító személyét leggyakrabban a tudó (vagy tudós, tudományos, tudákos, javasember vagy -asszony) elnevezéssel illették. Gyógynövények ismerete. csontkovács csontrakó. A népi gyógyításban használt

különféle anyagok, köztük a gyógynövények napjainkig tartó használatát a hagyományon és a tényleges hatásukon kívül fenntartotta az a tény is, hogy kéznél vótak. A mindennapi használat során a sikeres gyógyulások ténye újra meg újra megerősítette a gyógyító tudásnak ezt a részletét. Nem véletlen, hogy ily módon évszázadokon keresztül megőrizte népi gyógyításunk azokat az elemeket, amelyeket a hivatalos orvoslástól vett át századokkal korábban.

Milyen állatokat tartottak?

Sok állatot tartottunk; mangalica, házikecske, juhok gyapjúért birkanyírás húsért, szamár ,öszvér, bivaly, szürkemarha, ezekhez kellett szakember is; lovász, csikós, állatápoló, tehenész, fejőnő, nyulász, vót itt csiga, fürj, pulyka gyöngytyúk pézsmakacsa, páva fürj, galamb, liba, kacsa, angoranyúl,csincsilla, pézsmapocok, nyérc,nutria, ezüstróka. A méhézset, haltenyésztés, lótenyésztés állatartás működött. Sok őshonos magyar állatot tartottak kutyákat : Kuvasz, Komondor, Puli, Pumi, Mudi, Rövidszőrű magyar vizsla, Drótszőrű magyar vizsla, Magyar agár, Erdélyi kopó a lovak :Nóniusz, Gidrán, Furioso, Kisbéri félvér, Magyar lipicai, Shagya-arab, Hucul, Magyar hidegvérű a juhok: Magyar /hortobágyi/ rackajuh, Gyimesi racka, Cikta juh, Cigája vagy berke a magyar bivaly a szarvasmarhák: Magyar szürke marha, Magyar tarka a sertések: Szőke mangalica, Fecskehasú mangalica, Vörös mangalica a magyar parlagi kecske a magyar óriás nyúl a magyar tyúkfajták: Fehér magyar, Fehér kopasznyakú, Sárga magyar, Kendermagos magyar, Kopasznyakú kendermagos, Fogolyszínű magyar tyúk, Erdélyi kopasznyakú a libák fodros tollú magyar lúd, Pulykák: Bronzpulyka, Rézpulyka. néma kacsa galambok sokféle galamb vót itt őshonos fajta. magyar galambfajták : bíbic, keringő, buga, csirkegalamb, tyúktarka, óriás, stb.

Mariska néni meséje

Olyan sokan vótunk hogy mán az asztalho se fértünk. Öregapám vót a gazda. Ű parancsolt, míg csak meg nem hótt. Amit mondott, annak úgy kellett lennie. Nem beszélt neki senki vissza. Ű mondta meg, hogy ki, hol és mit dolgozzon aznap. én ismerem a a paraszt

élet ezer csínját- bínját, Az alvásnál vót még csak zsúfoltság. A közös étkezések emlékét eleveníti fel. Az öreggazda képviselte a családot a különféle hivatalos ügyekben; ő birtokolta a vagyont Amit kereset valaki azt, apámuram kezibe adta. Oda kellett adni, mert másképpen elmúlt vóna a világ. Az emlékezet szerint étkezéskor az asztalfőn, az ajtóval szemben foglalt helyet (jobbján és balján az őt követő legidősebb testvérek, bárkit megbüntethetett(eccer láttam hogy a felnőtt apámat nyakonvágta mert csúnyán beszélt az asztalnál"nem vagy te kocsis hogy úgy beszilj") és nyilvánosan megfedhetett („Nagyapám szeretett a kemence tetején ülni. Egy vessző vót a kezében, s ha valamelyik gyerek nem jól cselekedett, hát odasuhintott neki."), sőt a legfiatalabb menyecske a lábát is megmosta, igaz, ez nem „közvetlen", hanem az előző generációktól áthagyományozódó ismeret. („Édesanyám mesélte, hogy mikor ő menyecske vót, akkor még a lábukat is meg kellett mosni az öregeknek.") E rítusok közé tartozott, hogy a gyerekek hosszú haját fésülgették és tetvészték, míg a gazdával való kommunikációban, az átélt helyzetekben ugyancsak az egyoldalúság, az alázat és a szorongás idéződik fel: „A gazdától félt a menyecske. Lesütöttük a szemünket, rá se mertünk nézni."; „Ha ott vót apámuram, hallgattunk. Nagyon féltünk tőle, még nevetni sem mertünk, ha jólesett volna. Vót egy deszkahombár a kamrába, ahun árpát és kukoricát, néha lucernamagot, kevés napraforgót rejtettek. Olyan vót akkor a szokás: apóssal komolynak kellett lenni." E hatalommal való rejtett szembeszegülés pedig a gazdától, mint a búzás kamra őrzőjétől az éberségét kijátszó furfangos terménylopás lehetett. a családfőt mitikus vagy bibliai (pátriárkai) alakként jeleníti meg, akit attribútumai, a felidézett rítusok és történetek alapján szakrális tisztelet övez. Halála pedig ily módon nemritkán a nagycsalád bomlását, az együtt élő testvérek különválását idézi elő. A nagybiblia hátsó, üres-, és a fedél belső borítólapján családi eseményeket jegyeztek föl hajdani elődeim; szűkszavúan sorolva fel egy-egy nevet, a születés, az esküvő és a halál dátumát. Másfél évszázadon keresztül vezették ezt a krónikát. Még az ükapám ükapja is ott szerepelt a biblia végén. Az eleje hiányzott, ezért ma sem tudom mikori a könyv. Nagyapám még bűgatyába járt, de Édesapám, aki katonai főiskolára járt már elszakadt a hagyományoktól. Nagymama 1972-ben meghalt. A falakon díszes óarany és egyszerű, barna keretekben esküvői képek

függtek. A férfiak arc-képéről huszármentés, katonasapkás alakok tekintettek rám, akikre csak annyira emlékszem, hogy mondogatták róluk kik vótak az őseim. Testvérem Dániel, egyszer azt mondta, szegények vótunk, de nem tudtunk róla. Találó megfogalmazás. Megkérdezte Nagymamától, hogy a puff amit Sándor báttyánktól kapott az övé lesz-e mald meghal. Nagymama nevetve mondta, hogy a tied lesz fiam. A kutyánkat Plútónak hívták, komondor vót, még Nagyapa szerezte a tanyárul, neki vótak a híres csibéi. Dabival sokat játszottunk vele. A lugas alatt fekütt egésznap, oda ásott magának egy teknőt, mert a kutyaól meleg vót neki a nagy bundája miatt. A cirmos odabújt hozzá, együtt nőtek fel így nem bántotta. A kert végibe vót sok vadnövény, csalán, csicsóka, sóska, citromfű, csipke, vackor. stb. A tsz elvette a fődümket, kiszolgáltatottak lettünk a hatalomnak. Szegények vótunk, ha kölcsönkértünk egy kanálzsírt, azt mindég megadtuk.

Eta nénitől hallottam

Egyszer egy fiatal legény vót nálam. Ki akarták verni az utcabeliek. Bejött az egész banda a pitvarba. Még idejében kijött öregapám, és kiparancsolta űket: Pusztuljatok fiaim, enyim házamnál nem ölitek egymást! Menjetek a falu piacára! Nem akarta, hogy nálunk essen baja a legénynek. Mikor már nem vót ott senki, kikísértem a legényt. Csak annyit mondtam neki a töltésen: nincs itt már senki. „Mikor már odajut az a legíny, hogy kiszemelt magának egy jányt, hát járt hozzá. Én ha mán este kászálódtam, mer ugyi egy kicsit csak máskípp őtöztem, anyám mán mondta nekem is, hogy – na mán főzik a kapcádat. – Na, ha főzik, hadd főzzik. Hogy főztik vagy nem főztik, nem tudom, de húzott az a jány. El kellett menni. Inkább összevesztem a szüleimmel, de elmentem. Sokszor meg úgy tettem, hogy az ólba háltam, mer persze én ágyon nem háltam addig, míg meg nem nősültem, csak az ólba a vackon. Hogy anyám ne motyogjon, odatettem a vacokra a bundát, meg a sipkát, még a csizmát is, hogy ne kopogjak, oszt mezítláb mentem a jányhoz. Így ha kimentek az istállóba, azt hitték anyámék, hogy én ott hálok. Nem tudtunk mi mán akkor otthon maradni. Olyan vót akkor az ember, mint a töketlen kutya, mindig ment. Azír mondták, hogy biztos főzik mán a kapcáját, nem tud megülni a seggin. Ahogy nőtt a legíny is vágyott mán a jányra ugyi. Ha egy lyány elbírt egy vider

vizet, meg felvette az anyja othonkáját, aszonták rá erbírja mán az anyja kinyját. Ígértünk oszt a jánynak mindent. csak sétájon el vele a bogjához. Hátha mindnek igazat mondtam vóna, ahány nekem vót, akkor mi az isten lett vóna velem? Mennyi felesígem lett vóna. Muszáj vót ígérni, mer nem álltak vóna még szóba se velünk, nem hogy adtak vóna valamit. Nősülésre meg nem gondolhattunk, csak miután kiszógáltuk a császárt, csak a katonaság után. Hát csak legínyek vótunk, hát azír tudtuk, hogy hun lehet, meg megpróbálta az ember." „Engem igen ösztönöztek a szüleim. Én fiatal vótam, nyolc évvel vót öregebb az uram. Mindig ríttam, pedig de szép legény vót, gazdák is vótak. Katonaság után nősült, huszonkét éves vót már. Szeretett, elvitt sokat táncolni, szem előtt tartott. Előbb jött egy asszony, az uram testvéri. Kezdte mondani, hogy mijük van, meg a legény is szép. Édesanyámmal beszélt. Felgyűjjék-e este a legény? Engem is kérdezett édesanyám, én csak azt feleltem: mit bánom én! A szeretőmet szerettem, kivel a töltésen összeültünk. Édesanyámnak nem tetszett. Este feljött az uram. Mikor kikísértem, megkérdezte, hogy elmegyek-e hozzá? Majd meggondolom még. A legény háromszor is feljött egy héten. Behívták, az apámmal beszélt, velem nem sokat. Az anyja meg egyszer elhozott egy szép kasmírkendőt. Még kendőlakás után is el akartam válni, kihirdetés után is. Agyon akartak verni. Öreg, beteg gazdasszony vót, ahova kerültem. Nekem kellett sokat dolgoznom. Aztán jött még három menyecske. Tizenegy gyerekem vót. Mind kiszoptattam tisztességgel. Buták vótak még azelőtt, sok gyerek vót. Meg vótunk az urammal. Nem vót rossz ember. Fiatalok vótunk, nem vót semmi bajunk. A gyerekeket szerettem. a férjenet kibirtam ha vót kenyér elég a háznál." „Az élet rangadó alapja vót a földkérdés, vagyonosabbak nem vettek el szegényt, kikerülték a szegény lányt a módosabbak. Mindenki ahhoz akart menni, akinek vót földje, azt mondták: a többhö több kell." „Akinek vót földje, nem vett volna el zsellérlányt, még ha gyöngyvirág lett volna is, csak azt nézte, mi lesz a vagyona utána „mindenki ahhoz akart menni, akinek vót földje", „többhö több kell")Nagyon cudar világ vót azír rígen, mer nem mindenki választhatta meg magának a párját. A vagyon vót az úr. Még az is, akinek csak egy kicsije vót, az is azt nízte, hogy itt is egy kis csomó, meg ott is egy kis csomó, oszt abbul lesz egy nagy csomó. A vagyon vót a legelső. Az én anyámék is ellenezték az én uramat abba az időbe, mer azt

szerették vóna, ha gazdagabb férfiho megyek, mert egyedüli gyerek vótam. Az én apám abba az időbe vitéz vót. Vót néki vitéztelke, úgy hogy 15 hód fődet dógozott, az én uram pediglen juhász ember vót, nem vót fődje, birkája vót 73 darab. De én csak hozzámentem. Egy kicsit az anyám éreztette velem, de később csak megbékélt. De a legtöbb esetbe nem vehette el a szegényebb fiú a lyányt. Azt mondták a szülők: ócsó a mi lyányunk oda. Hát a csúnya gazda lyányok vagy testi hibások hozzámentek a szegényebb kérőhöz is, mert a nóta is azt mondja: »Leszedik az ibolyát a szagájér, Elveszik a csúnya lyányt a jussáér Nagyapa 10 hódas vót meg vitézi címe is vót szóval nem jobbács nem cséd, a maga ura, ű vót a jó parti A másik apja juhász vót 80 birkával az nem semmi. „földet földdel" vagyont vagyonnal házasítottak, a szülők döntötték el ki lesz a fiú felesége meg forditva. A beszélgetések során aratásról, cséplésről, kemencecsinálásról, tanyákról, birtokviszonyokról, állatlegeltetésről, méhészetről és hasonlókról sokszor esett szó.

A Sanyi bácsi bora

Gyakran mondogatta; "Jaj! nem úgy van az szegény embernél."
Ha kiforrt a borom, egy butellával a mezsgyére álltam, oszt vártam hogy kigyűjgyön a gazdasszon oszt szótam neki kügyje ki az urát, mert beszédem van vele. míg a borbúl tartott a beszéd is kitartott, sokáig dícsérte a boromat. Amikor kifőzte a szilváját ü is oda gyütt a mezsgyére oszt szót a lyányomnak küldd ki apádat beszédem van vele, megiszogattuk a páleszt, jól megdicsértem jó erős ízletes jó az illata, na ez vót jó szomszédság Amikor megörehedtünk kiültünk a lócára oszt ott pöfékeltük a jófajta kapadohánt. büdös vót, jó se vót, de a szépjét eladtuk nékünk e maradt meg.
„Én sem jártam ki a nyolc osztályt ... annyira szerettem a földet, gazdálkodtam édesapámékkal. Mondom, olyan gyönyörű élményem vót ez a főd nekem olyan vót, mint a Paradicsom. Az élő legöregebb generációt képviselik, de mint látjuk a paraszti életbe, munkába belenevelték őket: mindegyikük vallomása határtalan földszeretetről tanúskodik ..Megcseperedtünk, az anyai nagyszülők segítettek, szép emlékeim vannak róluk. Apám öröksége semmi más csak a ház. ...Elmentem kapálni napszámba, ebből vettem magamnak szoknyát. ... Nehéz vót az életünk, de

szép.” Bár azt sem hallgatják el, hogy nehéz Mitül vót szép ez az élet, attul hogy nehiz vót. munka vót, mégis nekik az életet jelentette. Tiszteletben kellett tartani a földet, a másét is „egész más vót a gondolkodás. A táj is szebb vót mint ma, nem vót ennyi parlag föd. Minden földbe más vót vetve. Szent vót a családoknak, hogy a másik földjére rá sem vót szabad lépni. Még a gyerek is, ha félre lépett, rászóltak. Nem szabad a szomszéd földjére lépni, mert azt hiszik, valamit leveszel. Akkor nem vett le senki semmit, ezt be kellett tartani, most meg az egész határ zsivány, nem is mer az ember kimenni, annyi az idegen. Akkor termelhettünk bármit, a gyümölcsöt sem vette le senki a máséról, de most. ...” Mariska nénéd azér élt meg ilyen szép kort, mert olyan tüzre való vót, hogy még az ördögnek se kellett. mondta apám... „...Ebbe bele kell születni, akit nem visznek pici korától, az nem bírja. A szüleink mesélték, hogy őket is egész pici koruktól vitték magukkal, vagy ha nagyobb gyerek vót, arra hagyták. Szóval teljesen benne vótak a kellős közepében, nem lehetett másképp.” A földszeretet a gyerekkel együtt nőtt. A munkákba fokozatosan bekapcsolódó gyerek épp ilyen fokozatossággal kellett hogy lemondjon az iskoláról. Felváltva jártak iskolába, mert nem vót egy pár csimma, de tizenkét éves korában már egyikük sem járt tovább iskolába, kellet a dógos kéz a fődekre. A szülők életmódja és munka erőszükséglete megkívánta a segítséget. „Benne vótunk a kellős közepében” - ahogy egyikük mondta. „Legnagyobb súlyban krompét termeltem, meg termelek ma is. Mikor megvót a 20 hódam, 12 hódon krompét termeltem, 1 kataszteri hold paradicsomot, lucernát kb. 3 hódon, tengerit 2 hódon, a többin rozsot. Búzát nem termeltem soha, mer a jó födet inkább krompéval ültettem be, a rozsot is a hitvány födbe vetettem inkább.”A zöldséget eladásra, a rozsot csak saját részre termeltek. Maguk dagasztották a kenyértésztát míg meg nem jelent a pékség. „.A minél több föd vót a jómód alapja, akinek nem vót elég, de ügyesen dolgozott, tudta gyarapítani, és a közösség ezt jó szemmel nézte . De aki elherdálta a meglévő birtokot, annak azt nem bocsátották meg soha, számontartották és alkalomadtán előhozakodtak vele. „Sajnos édesapám édesapja olyan vót, hogy elitta a földet. Úgy hívták ‘pusztító’. Akkor így mondták, eladta, elherdálta. Nagyon nehéz vót nekik ez így. Az édesanyjával maradt, mert az meg özvegy lett.” „A dédimet annyira megviselte, hogy az egyetlen lánya rosszul ment férjhez. A dédi kedélybeteg

lett, szívbeteg és nemsokára meg is halt emiatt. Fájt a szíve a lyányáért."

Nősüléskor is szem előtt tartották, meg a vallást is, de a vagyon az fontosabb vót." „Az anyósom apja pedig olyan vót, hogy mindennap az asztalunkra tette, hogy az enyémben laktok. Ez a régi bikkfa fejűség, nem? A magyaros kemény fejnek a csúnya oldala. Akkor lehet, hogy jobban el is tűrték." „Ugyanúgy kell venni az életet, ha rossz is vót. A paraszt élete az vót, hogy több legyen a föld... Egyrészt jó, hogy vót a kolhoz, mert mindig vót egy határ köztünk, akinek több vót és az akinek kevesebb. ...Én olyan megalkuvó vagyok, mondja mindig az unokám ...Egyszer mondta a sógornőm, mikor kapáltunk, hogy nekem kevesebb földem vót a tsz-ig, mint neki, én azt mondtam hogy, hála Istennek akkor, hogy egyformák leszünk most..."

Tejhordás is vót. Az asszony tehenet fejt, csomagolt, állatokat etetett, majd ment ki a határba és hazament főzni este." A tejtermék-készítés nem terjedt el, hiszen annyi tejet el lehetett itt adni, amennyit csak akartak. Jó jövedelemkiegészítés vót a tejkereskedelem, de az asszonyoknak igen kemény munkát jelentett ugyanakkor: a napi munkaidőt meghosszabbította és a családra fordítható időt lerövidítette. A tejhordással foglalkozó nőt ez nem mentette fel a mezőgazdasági munka terhe alól, éppúgy kiment a földekre dolgozni, amint reggel széthordta a tejet, mint a férje. A tej árából vették meg a takarmányt, meg vásároltak a gazdaságba eszközöket vagy állatot.A tejhordás nemcsak az asszonyoknak, hanem a lányoknak is mindennapi feladata vót. „... lánykoromban hordtuk a tejet édesanyámmal ... - a beszolgáltatásos időben is, mikor télen kifogyott a pénzünk - ... saját tejet, de vettünk is hozzá. A munka dandárja pedig épp nyárra esik. Senkisem ér rá szópocsékolásra, este meg a kemény napi munka után ki-ki alig várja, hogy eltegye magát másnapra. Hiszen α déli pihenőre is úgy eltikkad némelyik, hogy azt mondja: „adok mán egy kicsit a szememnek", azzal a szemire húzza a kalapot vagy kendőt és elszunnyad. Bármily sok időt fordíthattam erre a munkára, lassan a szétszórt lapok elég tekintélyes rendezetlen anyaggá halmozódtak. Egy ilyen anyag némi rendezésre, s rendezettsége közlésre kínálkozik.

A magyar néprajzi térképeken sokáig mint fehér folt szerepelt a Rétköz, amíg hebehurgyán összedobott könyveim meg nem jelentek. Sok értékes népi anyagot dolgoztak már fel innen, de

kimerítve ez a terület ma sincs. Ami népi gyűjtés onnan eszköz, szokás, nóta, babona, mese vagy szókincsben előkerül, az a szakemberek számára ma is jó, részben új, részben kiegészítő anyag.
Régen a kis falvak elszigeteltebbek vótak, köszönhető ez a lápnak, a járhatatlan utaknak, a gyakori áradásoknak, a ritka vasúti hálózatnak meg a kövesutak hiányának. Ez az elszigeteltség magyarázza részben „elmaradottságunkat", s ez megbecsülhetetlen értéket jelent ma az etnográfusnak, mert sok régiséget és jellegzetességet megőrzött népünk, más kulturáltabb területekkel szemben, a maga tiszta egyszerűségében. A rétköz egész önálló népi életet élő falvainak néprajzi feldolgozása a legsürgősebben elvégzendő etnográfiai feladatok egyike lenne, mert az utolsó órában vagyunk , mindenki meghal aki még mesélhetne róla.. Demecser két tájegység határán van, a rétköz fekete födje itt találkozik a nyírség sárga homokjával, közben meg van egy kis agyagos rész is. A rétség földje prehisztorikus emlékeket rejt. erre felé kevés régészeti ásatás történt de azok eredményesek vótak. Rendszeres ásatásokat nem végzett itt senki, csak amit a szántó ekevas felvet, ami vízszabályozáskor a kubikgödrökből előkerül, az mutatja, 'hogy pár ezer év óta lakott vót ez a terület. Az ide települő Kende törzset őrzéssel bízta meg a fejedelem. . Folyóban, halászható és vadászható lápban nem vót itt hiány.

A nagy árvíz Demecserben

Az 1940. március 28-án, szerdán reggel 7 órakor Demecser határában bekövetkezett árvíz a Lónyai-főcsatorna (vagy korabeli említésekben Gyüjtő Főcsatorna) gátjának átszakadása miatt történt. A katasztrófa részletei: Időpont: 1940. március 28. (szerda), kora reggel. Helyszín: Demecser és környéke, a Lónyai-csatorna gátja. Előzmények: Az 1939/1940-es tél rendkívül zord vót, sok hóval, amelyet hirtelen olvadás követett, ami az egész Tiszántúlon katasztrofális jeges áradásokat okozott. Helyzet: A csatorna gátjának átszakadása után a víz elöntötte a környékbeli területeket, súlyos károkat okozva a húsvéti ünnepek körüli időszakban.Az 1940-es tavaszi árvíz az akkori Szabolcs vármegye egyik legsúlyosabb természeti csapása vót. A csatornán pusztító áradat hömpölyög, amely áttörve a gátat, elsöpört mindent, ami útjába akad. És hogy a vész pusztítása nem öltött olyan

veszedelmes mérveket, mint azt az első percekben hinni lőhetett, csak a jól megszervezett hatósági 'felkészültségnek és ármentesítő társulataink hathatós beavatkozásának köszönhetjük. A rendkívüli időjárás magában rejtette az elkövetkezendő veszedelmet. A Nyírségen végigvonuló Lónyai-csatorna vizét Berkesztől Vencsellőig, hatvan centiméteres vastag jégkéreg borította. De különösen nagyi veszedelmet jelentett, hogy Demecser és Kemecse között 4 kilométer hosszú jégtorlasz állta el a csatorna útját, ami annyira fel duzzasztotta a vizet, hogy az a gátkorona színe fölé emelkedett, ami azt jelenti, hogy a vízszintemelkedés 47 centiméterrel haladta túl az eddigi, 1888- ban mért legmagasabb vízmagasságot. A hatóságok a veszély elhárítására megtették .a szükséges intézkedéseket. A környék lakosságát gáterősítési munkálatokra rendelték ki és éjjel-nappal folyt a nyúlgátak építése. A víz azonban egyre nagyobb tömegekben hömpölygött és pontosan hét órakor bekövetkezett, amitől félni lehetett: a Lónyai-csatorna áttörte a gátat és kilépett a medréből. A víztömeg percről percre hatalmasabb területet öntött el s valósággal tengerré változott az egész környék. Szerencsére a hömpölygő áradatnak nem akadt útjába akadály, amit könnyű kártyavárként sepert volna el. A veszedelem nőttön nőtt, de résen vót minden épkézláb ember és szakadatlan munkával védték a falut.

Negyven napig a koporsóba

A történetet Nagymamám Fehér Mária mesélte, hogy egy távoli rokona Fehér Ferenc Demecseri szatócs Negyven napig feküdt a koporsóban. Azér vót távoli mer gazdag vót oszt, nem keveredett a szeginy rokonokkal. 1931. július végén történt az eset, hogy a demecseri kereskedő Fehér Ferenc, egy borzalmas öngyilkosságot követte el, Állítólag az vót az oka, hogy a felesége elhagyta ütet. Díszes szép fekete koporsóban tökéletesen fel ravatalozta magát és tőrrel a saját szivébe szúrta a bicskáját. Amikor felöntött a garatra azt hangoztatta, hogy ű nemesi származásu, ezen a kolocsmába az emberek jót mulattak. Mint ez később kiderült tényleg nemesi származású a fehér család. Akik látták azt mondták valósággal színpadra illő hátteret rendezettbe magának díszes világítással, sok virággal, koszorűval. A tettét afölötti bánatában követte el, mert

felesíge elhagyta, már hetek óta szóbeszéd tárgya vót ű a faluban. Azt mondták megtébolyodott. Lépten-nyomon azt híresztelte, hogy elemészti a bánat, meg megöli magát. Olyan sokáig mesélte, hogy már sennki nem vette komolyan a fenyegetőzését. Aszongyák a rossz nyelvek egyszer még méreggel próbálkozott sikertelenül. A szomszédokat sokszor híjta, jöjjenek át a házába, éjfélkor, ha hótton akarják ütet látni. Híjta a vénasszonyokat is jöjjenek virrasztolni hozzá. Tréfára vették eleinte, majd később, mikor már sirkövet, sírhelyet is megválzozza magának, na meg koporsót is vásárolt szép díszes fekete színben. Deér Gyula demecseri plébánost is értesítették a különös dologról. Fehér Ferenc már annyira a halott szerepébe képzelte magát, hogy esténként koporsójában is aludt. Negyven éjszakát töltött a felvirágozott és gyertyákkal körülvett díszes szép koporsóban. A plébános felkereste Fehér Ferencet, hogy megtudja különös viselkedésének okát. Eleinte kitért a válasz elől, később — feltünően világos feleleteivel — elárulta, hogy felesége utáni bánkódása miatt menekül a halálba. A plébános erre rávette az asszont, térjen vissza az urához. Az asszony fel is kereste a plébános és egy rokona kíséretében a férjét és kérte, bocsásson meg neki és fogadja vissza magához. Fehér, akit ekkor is koporsóban fekve, égő gyertyák között találtak, kinyújtotta jobbját a koporsóból, felesége felé oszt ezt mondotta; — Megbocsátok neked, nem haragszom rád, de nem kívánom, hogy maradj. Ezzel a falnak fordult és többet nem szólt. Az asszony ilyen körülmények között nem maradhatott férje házában. Fehér tovább is hangoztatta öngyilkos szándékát, de már senki sem vette komolyan. Az öngyilkosság előtt pár nappal a kis fanyelű bicskáját a falu kovácsával kétélű formájúra köszörültetett. A kovácsnak nem tűnt fel a furcsa megrendelés; megszokták már azt, hogy Fehér furcsaságokat tesz. — Öngyilkossága estéjén sokáig beszélgetett szomszédaival, majd mindegyiktől elbúcsúzott, mint minden este ismételve, hogy reggelre már átköltözik egy jobb világba .Negyven nap után beváltotta igéretét : hazatérve. újra elrendezte, megtervezte halotti pompáját; száz szál gyertyát gyújtott koporsója körül, állványon virágokat rakott a feje köré, ünneplő feketébe öltözött, kezére fehér kesztyüt húzott és hanyatfekve a koporsóban, szivébe szúrta a kétélüre fenetett bicskáját.

Az öreg bácsi emlékezése szerint

Akkoriban még három nyomásra vót felosztva a szántófőd. Termett itt búzát, rozsot, zabot, kölest, lent, kendert, kukoricát, káposztát, kendert meg dohánt. Minden tenyérnyi hely, sziget, domb bevót vetve. A Matyi-sziget még buzát is termett. Többnyire tengerit meg krompét vetettünk. Aki tudta ladikon hazavitte, aki nem az halmozta, oszt amikor megfagyott a víz, hazahúzta szánon. Féltucat malom vót a faluba. Több nádvágó hely is vót, a Beketó, a Csónakkert, a Gellértláp meg a Borostános. Mink a hátunkon cipeltük ki a nádat. Ha sok vót a víz, akkor halásztunk. Legjobb halászó tó a Kolbárd tó vót, meg a Nagytó, ott vót öregapám fődje is. Azt meséltlk hogy a régi szép időkbe mázsa szám fogták a halat. A Rókákút laposa meg a Nagylésza ér is jó hely vót. Mivel nem vót tengeri, hallal etettük a disznót. Még télen is gyalmolták. Használták varsát, vészt, vétert, húzóhálót, tapogatót, szigonyt és a horgot. Sok halászkunyhó vót, akkoriba a Berseny-, Dombóc-, Kolbárd-, Üllő- és Váralatti szigeteken, a Kuszton dombon. Rengeteg csik meg potyka vót a Kecskerttóba meg a Beke tóba, a Székelyi Csíkgátréten. Vótak akik rákásztak a Berseny- és a Nagyfába. Vót aki nadályt gyűjtött, teknősbékát. Mellette folyt a salétrom seprés, kaparás is, termeléssel, főzéssel. A mező szénatermő rétjein az újra növő sarjú is le lett kaszálva. Májusban kiöntött a Tisza oszt juniusba visszavonult. Mindenki legeltett, vót lú, marha, bivaly, ökör, juh, kecske, disznó, liba. A szigetekre József nap előtt hajtották fel a jószágot és június közepéig ott is maradt. Ösmerték a vízi utakat, úszókat sírkútakat, Rókalaposon, Kerekrét szélén és Mácsiszeg előtt pedig káváskút vót. Az ökörcsorda a lápokon legelt, ahun jó széna vót. De a lápkút veszélyes vót a jószágra a laposféreg miatt, a fodorságba meg felfuvódott a jószág a ferő miatt. Kevés helyen vót fa, ilyen vót a Füzfásszeg, Cseréssziget, Körtvélyfásreke, Nyírfás, a nyírségi részen Csonkanyár sziget, Erdőföld, Feketerakottyás, Paperdeje, Szilfáskert, Tölgyes, Vadmeggyes. Lent és kendert termesztettek, amit a Paptóra vitték áztatni. Dohánytermesztéssel is foglalkoztak például Szabó Dánielék a Vártanyárul. Sokan foglalkoztak káposztával, de vót itt lencse, paszuly, krompé, sáfrány. Vót itt sasmasár, gém, vízibika (búvár), csória, csüllög, vadlúd, vadkacsa, szárcsa, bíbic, gödény, daru.Inséges időben még a varjú tojást is kiloptuk a fészekbül. A sok vizimadár tojását mindég dzsmáltuk.

Vót még ugyi aranysakál, róka, nyúl, vidra, menetke, göringy, hörcsög, gözü, pocok, meg sok vadméh. Ahogy a víz visszahuzódott, a zsombékos területeket kiirtották. A fenteshelyeket trágyázni kezdték. Rozs, búza, árpa, zab került a helyire. A kiszárat mederbe káposzta került, az első világháborúban a káposztagyárat is azért állították itt fel.

Hát akkoriba betyárvilág vót.

A rétközi betyárok a XIX. századi Szabolcs vármegyei mocsárvilág, a Rétköz törvényen kívüli szegénylegényei vótak. A mocsarak, nádasok és ártéri erdők szövevényes világa tökéletes búvóhelyet nyújtott számukra a pandúrok elől. A legismertebb, ezen a vidéken is portyázó betyár a hírhedt nyírségi útonálló, Geszten Jóska vót. A helyi betyárok nem csupán raboltak, de a szegények védelmezőiként is éltek a népi emlékezetben. A mocsaras terep miatt a Rétközben a betyárok gyakran ladikkal (csónakkal) közlekedtek a nehezen megközelíthető tanyák és falvak között. Geszten Jóska: A nyírségi és rétközi erdők rettegett alakja az 1840-es években öt vármegyét tartott rettegésben. Alakját számtalan helyi monda és betyárdal őrzi.Vótak itt betyárok meg betyárnők is, ilyen vót Kun Mári is, vótak szegénylegények, bujdosók, katona szökevények, jók is rosszak is. a nyíri homokföldekrül, apusztábul, a szatmári Erdőhátrul, a Rétközbül. A lábuk alatt fütyül a szél, mert lovon jártak, . meg mer felakasztották üket. Ha baj vót, viknyába vágták alovat. A véknyába vágja a sarkantyút) egy régi magyar kifejezés, amely azt jelenti: hirtelen nagyon gyors vágtára ösztökéli a lovat, sarkantyúval vagy ostorral megüti az állat lágyékát. Azt mesélik a régiek, amikor mindenfelől szorították már üket a zsandárok, gyakran bujkáltak erre az alföld legnagyobb betyárjai is, Dobos Gábor, Kis Víg Miska, Víg Mátyás, Sós Pista, Angyal Bandi, Fábián Pista, Geszten Jóska, Patkó Bandi, Sobri Jóska, Ződ Marci, meg a többi kevésbé ismert pusztázók, betyárok, kinnálló szegénylegények híre-neve a népi tudatban tovább él, s nem fújja el, mint egykor lábuk nyomát, az őszi szél. Elnyomott igazságukat a nép nem semmiért pártolta. A felzaklatott nép vére vót a betyár. S ha rabolt, csak urat rabolt, nem vérre szomjazott. Bár szigorúan megtiltották a pásztoroknak, nyájőrzőknek, hogy ezeket befogadják, mégis helyet, menedéket

találtak itt legtöbbször, s a tanyai emberek is segítségükre vótak, mint ahogy a korcsmárosok kovácsok, gulyások, pásztorok is. Hírös alföldi betyárok vótak, itt mindenki ösmerte; Bogár Miskát, Szörnyű Jóskát, Jóni Bélát, Liki Pétert, Fazekas Mihályt, Bardi Lászlót, Víró Kálmánt, Bukobinszki Józsit, Enyedi Jóskát, Elek Józsefet, Fintor Mihályt, Fodor Nándort, Gaga Albertet, Hajnal Imrét, Kaszás Józsit, vagy Kádár Pétert, Geszten Jóska, Avar Jani, Józsa Gyurkát, Fábián Pistát, Nyéki Pistát.

Általam ismert Demecseri írók költők

Pályuk Anna (Veresmart, 1858–Tiszabökény, Demecserben vót cseléd híres mesemondó. Kárpátaljáról származó, 1890-ben magyar környezetbe, Tiszabökénybe ment férjhez, s haláláig magyarul mesélő parasztasszony vót. Meséit édesanyjától tanulta. Fiatal korában cselédeskedett, gazdája gyermekeit gondozta, és nekik mesélt; negyvenévesen férjhez ment a falu egyik legmódosabb gazdájához, itt mostoha gyermekei, s még inkább unokái vótak leghűségesebb hallgatói.

Kocsisné Szirmai Fóris Mária 1910–18 között 100 meséjét jegyezte fel. Repertoárjának nagyobbik része a hiedelemmondák és a tündérmesék határán álló nyitott szerkezetű tündérmesékből áll, ezek tündérekről, ördögökről, szélről, hajnalcsillagról szólnak. A demecseri és borzsovai (Szabolcs megye) tájegységhez kapcsolódó legismertebb mesemondó Pályuk Anna (más forrásokban: Pályuk Anna), akinek népmeséit Kocsisné Szirmai Fóris Mária gyűjtötte. A gyűjtés jelentős részét az 1956-os, Felsőtiszai népmesék című kiadvány tette ismertté. Pályuk Anna: A demecseri (Borzsova a településhez tartozik) népmesekincs kiemelkedő képviselője, a magyar népmesekutatás egyik forrása a régióból. A "Szélanyó keresztlánya": Pályuk Anna egyik ismert meséje, amely a Felsőtiszai népmesék kötetben jelent meg. Gyűjtés: Kocsisné Szirmai Fóris Mária 1950-es évekbeli munkája. A terület folklórja, beleértve a meséket is, szorosan kötődik a nyírségi és felső-tiszai hagyományokhoz. Meséit édesanyjától tanulta. Fiatal korában cselédeskedett, gazdája gyermekeit gondozta, és nekik mesélt; negyvenévesen férjhez ment a falu egyik legmódosabb gazdájához, itt mostoha gyermekei, s még inkább unokái vótak leghűségesebb

hallgatói. Kocsisné Szirmai Fóris Mária 1910–18 között 100 meséjét jegyezte fel. Repertoárjának nagyobbik része a hiedelemmondák és a tündérmesék határán álló nyitott szerkezetű tündérmesékből áll, ezek tündérekről, ördögökről, szélről, hajnalcsillagról szólnak.

Ruszkovics István Borzsovai fuvaros mesemondó. Hetvenhét mesét jegyeztek le tőle, ezek között minden mesei műfaj megtalálható, részben szlovák származású, magyar anyanyelvű mesemondó. Meséinek nagy részét egy szomszédjuktól tanulta Gálocson, ahonnan tizenkilenc éves korában Szabolcsba költözött. Meséiben szülőfalujának nyelvjárása jól érződik. Ruszkovics István született Gálocson meghalt 1958-ban Baktalórántházán, a híres meseíró is élt demecserben, "forró vizet a kopaszra" ki ne ismerné mondását. Borzsován vót szekérhajtó kocsis. A tizenötödik év vége felé mégis csak felmondott Ruszkovics István Borzsován a szolgálattal. Terhesnek találta az őszi sok szekerezést. Gondolta, hogy Nyírbe (Nyírségbe) megy, ott nem lesz annyi szállítani való. Erkölcsi kötelességének tartotta a meséket „szóról szóra" úgy továbbadni, ahogy hallotta. A valóságban, mint ahogyan ezt két és fél éves időközzel ismételten hangszalagra vett szövegei tanúsítják – Ruszkovics István meséiben csak a cselekmény, a mesemondó és a hallgatók lelki szemei előtt megjelenő képsor, a mesealakok külseje és jelleme állandó, a szövegezés azonban nem. A mesemondó művészi képessége abban rejlik, hogy könnyen, gyorsan, úgyszólván gondolkodás nélkül fogalmazott meséit maga kialakította, de a szájhagyományhoz erősen kötődő stílusában. Hőseit szavaikkal és cselekedeteikkel jellemezte. Az erkölcsi tanulság levonását is hallgatóira bízta. Szépen kidolgozott meséi nyelvén egy népköltészeti szempontból kevéssé ismert Árpád-kori település, az Ung völgye meseanyagába nyújt jó betekintést. mesemondó, csordás, gulyás, béres, majd kondás és juhász. Meséinek nagy részét ifjúkorában egy szomszédjuktól tanulta. Csak 19 éves koráig lakott szülőfalujában, később Szabolcs megyében cselédeskedett, meséiben gyermekkorának nyelvjárását haláláig megőrizte. Erkölcsi kötelességének tartotta a meséket „szóról szóra" úgy továbbadni, ahogy hallotta. A valóságban, mint ahogyan ezt két és fél éves időközzel ismételten hangszalagra vett szövegei tanúsítják – Ruszkovics István meséiben csak a cselekmény, a mesemondó és a

hallgatók lelki szemei előtt megjelenő képsor, a mesealakok külseje és jelleme állandó, a szövegezés azonban nem. A mesemondó művészi képessége abban rejlik, hogy könnyen, gyorsan, úgyszólván gondolkodás nélkül fogalmazott meséit maga kialakította, de a szájhagyományhoz erősen kötődő stílusában. Hőseit szavaikkal és cselekedeteikkel jellemezte. Az erkölcsi tanulság levonását is hallgatóira bízta. Szépen kidolgozott meséi nyelvén egy népköltészeti szempontból kevéssé ismert Árpád-kori település, az Ung völgye meseanyagába nyújt jó betekintést.
Ruszkovics István, 1968. 217-218 p. 72. sz. A molnár a lakodalomban. /Gálocs, Ung m.; Bakta- lórándháza, Szabolcs-Szatmár m . , 1956./

Bodnár Bálint, Mesegyűjtő, mesemondó. A Magyar néprajzi lexikon szerint ő azok közé tartozott, akik a néprajzi gyűjtők hatására és részben azok módszereivel gyűjtötték össze anyagukat. Gyűjtőmunkája során csiszolódott ki mesemondó stílusa is. 1958-tól 400-nál több mesét gyűjtött magnetofonnal Kisvárdán és környékén. Bodnár Bálint repertoárját és gyűjteményeit a nyíregyházi Jósa András Múzeum és a budapesti Néprajzi Múzeum őrzi. Országos Néprajzi és Nyelvjárási Gyűjtőpályázatokon 1958-ban és 1959-ben is felemelt II. díjat kapott pályamunkáiért. Ettől kezdve évente szerepelt gyűjteményeivel megyei és országos pályázatokon. Legfontosabb pályamunkái: tiszalöki szólásmondások, tiszalöki gyermekjátékok, kisvárdai jeles napok, pátrohai népmesék, rét- és takarmánygazdálkodás Ajakon, a nád hasznosítása a szabolcsveresmarti füzesekben, állattenyésztés és a velejáró szokások Pátroha községben, ajaki népmesék stb. Meséit gyerekkorában és a katonaságnál tanulta, Boccaccio típusú tréfás történeteit Erdész Sándor bíztatására kezdte el megírni. 1971-ben 102 db katonameséjével országos II. díjat nyert, 1972-ben Bodnár Bálint meséi című gyűjteményével (2000 oldalon 425 tréfa) országos I. díjat, 1974-ben 95 tréfájával országos III. díjat, 1975-ben Bodnár Bálint tréfái gyűjteményéért országos II. díjat nyert. Az Erdész Sándor által 1980-ban kiadott válogatásban 13 tündérmeséje, 2 legendameséje, 3 novellameséje, 2 ostoba ördög meséje, 1 rátótiádája, 4 tréfás meséje szerepel. 1966-ban megkapta a szocialista kultúráért kitüntetést. A Népművészet Mestere díjat 1975-ben kapta. Borsszem Jankó. AaTh 312D . Váradi Gábor. Demecser. Szabolcs vm. Bodnár Péter meg a felesége. AaTh

1360C. Sipos Ferencné. Demecser. Szabolcs vm.

Deér Gyula költő (esperes) Két verses kötete jelent meg. Reggel és Lombhullás címmel. Másik könyve a Lombhullás címet kapta. Költemények. (8-r. 102 1.) Nyíregyháza, 1912. Borbély Sámuel biz. 2 kor. 80 fill. Deér Gyula született Szendrőn, 1870. márc. 21.-én meghalt Demecserben. 1945. máj. 15. előtt: lelkipásztor. – 1895. IV. 24 : egri egyhm-s pappá szent., Harsányban és Füzesabonyban 1896: Egerszalókon, 1897: Polgáron, 1901: Jászladányban, 1903: Hevesen kp. és Görömbölyön admin., Egyeken kp., 1904: Egerben kp., Demecseren admin., 1906–40: nyugdíjazásáig Demecseren lelkész. – Írásai: Egri Egyhm. Közl. (1893:65. „Lumen de coelo" [Vers XIII. Leó p. jubil-ára]; 268. Trifolium charitatis [Vers Samassa Józsefhez]; 1897:207. Iskolasztelés Tiszapolgáron; 1899:101. Bérmálás a polgári alesperesi ker-ben; 1900:56. Bányász Sándor 1838–1900 [Nekrol.]; 1904:65. Egy szál ibolya [Vers Párvy Sándor szepesi pp-höz]; 1924:81. Magunk között. Prot. vidéken; 1934:2. Levél falusi paptól falusi papnak) – Álneve: Deér Gy. (Egri Egyhm. Közl. 1897) – M: Reggel. Elbeszélések, rajzok, költemények. Eger, 1897. – Lombhullás. Költemények. Nyíregyháza, 1912. 88

Löwy Ferenc 1921-ben született Magyarországon, egy Demecserben a falu rabbijának fiaként, akit Demetcher rov (rabbi) néven ismertek. Nagyapja, Elimelech, rabbiként szolgált a cseh határ közelében, Nirtash városában. Egy haszid szerint a nagyapa annyira lenyűgözve vót az unokájától, hogy azt mondta: „Ez a kisfiú valami nagy cádik [igaz ember] lesz a maga idejében." Egy haszid megjegyzi: „És ez a kis unoka mindig a nagyapjával vót. És mindig látta, hogy a nagyapja hogyan vót a rebbe, hogyan gondoskodott az emberekről, és hogyan segített nekik..." Egy másik követő: „Már gyerekként is azt mondták, hogy rebbe lesz. Ahogy felnőtt, ahogy áldást [brookheh] adott, ahogy az emberekkel bánt."A Toser Rebbe számos beszédét egy öt könyvből álló sorozatban jegyezték fel, melynek címe „Avodas Avodah". Dibros Kodesh. Kettő közülük jiddis nyelvű könyv, amelyek a heti Tóra-részeket, valamint a zsidó ünnepeket magyarázzák el, gyakorlati betekintést nyújtva az istentiszteletbe, és az Imros Kodesh címet viselik. Egy másik, többnyire héberül írt, de jiddis részeket is

tartalmaz. Ez a Toser Rebbe beszédeinek gyűjteménye, amelyeket számos zsidó szent ember halálnapján (Yahrzeit) tartott, a zsidó naptár szerint rendezve.

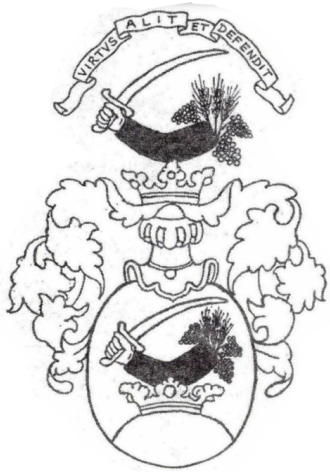
A rétköz flórája és faunája

A vizes területnek köszönhetően változatos és rendkívül gazdag a flóra és a fauna. Ha nyitott szemmel járjuk a határt gyönyörködhetünk benne. A növények közül máig él itt a védett békaliliom , a lápi csalán , a mocsári lednek , a tőzegpáfrány , a mocsári kocsord, mocsári csillaghúr , a ritka villás sás , valamint a békalencsemoha is, melynek több eddig nem ismert állományát fedezték itt fel. A nagyrészt a régi patakmedrek maradványait felhasználló, a lecsapolás után épített Belvízcsatorna gazdag élővilágához tartozik a védett sulyom , rucaöröm , valamint a ritka kolokán és a vízitök és a békatutaj, a fehér tündérrózsa, békaliliom, nyílfű is. Három védett orchideafaj is él e területen; a pompás kosbor, a hússzínű ujjaskosbor, és a mocsári nőszőfű, valamint a hatalmasra növő védett mocsári csorbóka, és a nemrégiben felfedezett védett hólyagos here is, melyet sokáig kipusztult fajnak hittek. A kistáj ritkább, de igen értékes élőhelyei közé tartoznak a szikesek, sajátos élővilágú szikes tavak, rétek is, melyek a felszín mélyedéseiben egyes helyeken a talajvíz mozgása és az erős kipárolgás miatt felhalmozódó só miatt alakultak ki. A szikes helyeket a tavaszi vízborítás idején rendkívül kedvelik a vonuló madarak, növényvilága is sótűrő fajokból áll. Több ritka faj, mint a sziki őszirózsa, az egérfarkfű és az árpasás, valamint a kisfészkű aszat is megtalálható itt.

Utószó

Fontosak a néphagyományaink, mert aki nem ismeri a múltját, nem értheti a jelent és nem lesz jövője sem. A hagyományon az elődeinktől reánk maradt bölcs tapasztalatokat és szellemi javakat értjük, ami népibölcsesség erkölcsi hagyaték, őseink öröksége fiainak. Írni olvasni aligha tudtak, így a hagyomány nemzedékeken át szájról-szájra terjed. A nagyapák elmesélték az unokáknak a tűz mellett amiket tapasztaltak. Az élet iskolája példákon keresztül fájdalmasan tanította meg nekik mit hogyan kell ésszerűen elvégezni. Hiszem, hogy Isten azért adta nekem a talentumot, hogy az emberiséget szolgáljam. Aligha tudtam volna szebben megköszönni Istennek azt a hatalmas tudást amit ajándékba kaptam tőle, mint hogy átmentem a Rétközi emberek bölcsességeit az utókornak. Becsüljétek meg ezt a tudást, mert sok száz emberöltő bölcsessége rejtőzik benne. A népszokások ezáltal tovább élhetnek, megőrizve a rétközi emberek bölcsességét és a tájszólás megmentésével a nemzeti összetartozást erősíthetjük meg gyermekeinkben. Ne feledjétel el soha, honnan indultatok, a közös anyanyelv, nemzetmegtartó szerepe, a közös történelem, és a közös hagyományok kovácsolnak bennünket egy nemzetté, ez a kultúrkincs időtlen idők óta halmozódik. A paraszt emberek életét mentalitását, viselkedési attitűdjeit a szociológia, a szocio-antropológia, az etnográfia, etnológia, demográfia is kutatja. Én nem kutatom csak kikapok belőle egy-egy szeletet, hogy láthassuk szépségét és összetettségét. Feladatom vót a Rétközi emberek múltjának, megmentése az utókornak. Az implicit premisszákat leírom de a konklúzió az olvasó feladata.

Szabó László István


VIRTVS ALIT ET DEFENDIT